



**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal do Paraná**  
**Setor de Tecnologia**  
**Curso de Arquitetura e Urbanismo**



NATALIA MEINERZ GRAÇA

**CASA MAJCZAK**  
**RECICLAGEM PARA CENTRO GASTRONÔMICO EM SÃO JOSÉ DOS PINHAIS -**  
**PR**

CURITIBA  
2016

**NATALIA MEINERZ GRAÇA**

**CASA MAJCZAK: RECICLAGEM PARA CENTRO GASTRONÔMICO EM SÃO  
JOSÉ DOS PINHAIS - PR**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à disciplina de Orientação de Pesquisa (TA 059), do Curso de Graduação em Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Arquiteta e Urbanista.

**ORIENTADORA:**

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Juliana Harumi Suzuki

CURITIBA

**2016**

## TERMO DE APROVAÇÃO

NATALIA MEINERZ GRAÇA

CASA MAJCZAK: RECICLAGEM PARA CENTRO GASTRONÔMICO SÃO JOSÉ  
DOS PINHAIS - PR

Trabalho Final de Graduação, apresentado à disciplina de Orientação de Pesquisa, do Curso Superior de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal do Paraná – UFPR, como requisito parcial para obtenção do título de Arquiteto e Urbanista, pela seguinte banca examinadora:

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Juliana Harumi Suzuki  
Orientadora – Departamento de Arquitetura e Urbanismo,  
UFPR

---

Prof<sup>a</sup>.  
Examinador(a) - Departamento de Arquitetura e Urbanismo,  
UFPR

---

Prof.  
Examinador(a) - Departamento de Arquitetura e Urbanismo,  
UFPR

Curitiba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

*“Always design a thing by considering it in its next larger context – a chair in a room,  
a room in a house, a house in an environment, an environment in a city plan.”*

ELIEL SAARINEN

Dedico este trabalho aos meus pais, que são meus maiores exemplos de dedicação e superação, nunca medindo esforços para me ajudar a chegar onde estou.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus, por ter concedido forças para trilhar meu caminho e estar comigo em todos os momentos;

Aos meus pais, Leti Terezinha Meinerz e Antonio Matos Graça, por todo carinho e dedicação em minha formação, por serem pais preocupados, mas ao mesmo tempo exigentes, me ensinando a nunca desistir;

Ao meu noivo Marllon Rocco que em todos esses anos esteve ao meu lado, nos momentos bons e ruins, sempre me levando para frente e acreditando em meu trabalho e capacidade;

À professora Juliana Suzuki, os meus sinceros agradecimentos, pela paciência e pelas broncas que ajudaram, e muito, para que este trabalho pudesse se concretizar.

À professora Janice Bernardo, por ter me acompanhado na etapa de levantamento de dados e mostrado o caminho para elaborar o presente estudo.

À Cecília e Valdir Holtman, por abrirem as portas de sua casa e terem me recebido com grande hospitalidade, para que pudesse desenvolver o presente estudo sobre sua família e história;

Às minhas colegas de classe, que entre sorrisos e lágrimas fizeram meus anos durante o curso ficarem mais leves, levarei lembranças de vocês pelo resto da vida. E por fim, a todos aqueles que, direta ou indiretamente, me acompanharam nessa trajetória e em diversos momentos fizeram a diferença.

**Muito obrigada!**

## RESUMO

Tendo em vista a conservação do patrimônio em São José dos Pinhais, o presente trabalho busca na Colônia Murici, pertencente a área rural da cidade, através de um projeto de reciclagem, a criação de um centro gastronômico a partir da casa de imigrantes poloneses da família Majczak. Prevalece da estrutura residencial original existente, conta com a adição de novos anexos para atender ao programa proposto; e parte do princípio que a região é conhecida pelo incentivo ao turismo rural. Portanto, o trabalho em questão almeja além do incentivo turístico, a conscientização da preservação da paisagem rural. Desenvolve-se a partir de conceitos relacionados ao patrimônio cultural arquitetônico e sua preservação, entendimento do programa centro gastronômico, estudos correlatos, interpretações *in loco*, estudo da família e proposta projetual, que proporcionam a base para o desenvolvimento da próxima etapa, constituída pelo projeto da disciplina de Trabalho Final de Graduação do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal do Paraná.

**Palavras-chave:** Reciclagem. Centro Gastronômico. Arquitetura da Imigração Polonesa. Patrimônio Arquitetônico e Cultural. Colônia Murici.

## **ABSTRACT**

The present work aims at the preservation of the heritage of São José dos Pinhais, seeking the creation of a gastronomic center from the house of the Majczak family of Polish immigrants at Colônia Murici, which is part of the city's countryside. It uses the original structure of the settlement alongside with the addition of new attachments in order to fulfill the above program, assuming that the region is known for its tourism incentives. Therefore, the present work seeks not only tourist incentive, but also raise the awareness for the preservation of the countryside landscape. It develops itself from the concepts related to the architectonic cultural heritage and its preservation, the understanding of a gastronomic center program, related studies, in loco interpretations, family studies and project proposal, which set the basis for the development of the next phase, composed by the project from the discipline of Final Graduation Assignment for the graduate course of Architecture and Urbanism of the Federal University of Paraná.

**Key-words:** Recycling. Gastronomic Center. Polish Immigrant Architecture. Cultural and Architectural Heritage, Colônia Murici, Majczak Family.

## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – PAISAGEM DE OURO PRETO, MINAS GERAIS, BRASIL .....	23
FIGURA 2 – PASSOS PARA CRIAÇÃO DE UM PROJETO DE RESTAURANTE ...	51
FIGURA 3 – FLUXOGRAMA DE UMA COZINHA INDUSTRIAL .....	52
FIGURA 4 – ORGANOGRAMA DE UMA COZINHA INDUSTRIAL .....	52
FIGURA 5 – FLUXO DE SERVIÇO .....	53
FIGURA 6 – COIFA AUTO-LIMPANTE E COIFA ENCOSTADA NA PAREDE.....	54
FIGURA 7 – ALGUNS EQUIPAMENTOS DE EXEMPLO PARA COZINHAS INDUSTRIAIS: 1 – COIFA DE ENCOSTO, 2 – MESA LISA COM CUBA, 3 – ESTEIRA TRANSPORTADORA, 4 – CARRO PARA DETRITOS, 5 – FOGÃO MODULAR A GÁS, 6 - FORNO DE EMBUTIR A GÁS, 7 – FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS, 8 – REFRIGERADOR E FREEZER HORIZONTAL. ....	55
FIGURA 8 – EXEMPLO DE UMA COZINHA GERAL DE COCÇÃO .....	56
FIGURA 9 – ESPAÇO MÍNIMO ENTRE AS MESAS.....	58
FIGURA 10 – MOBILIÁRIO DO RESTAURANTE E SUAS DIMENSÕES .....	58
FIGURA 11 – TAMANHOS MÍNIMO ENTRE AS MESAS E CADEIRAS EM ELEVAÇÃO.....	58
FIGURA 12 – ALTURA DE PRATELEIRAS .....	59
FIGURA 13 – ÁREAS DE PREPARAÇÃO LAYOUTS.....	60
FIGURA 14 – DISTANCIAMENTO PARA MESAS SOLTAS .....	62
FIGURA 15 – POSSÍVEIS CONFIGURAÇÕES PARA VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO DE SALAS DE AULA .....	63
FIGURA 16 – POSSIBILIDADES DE DISTRIBUIÇÃO DE CADEIRAS SOLTAS DENTRO DE UMA SALA DE AULA. ....	63
FIGURA 17 – FOTO COM DETALHE PARA PAVIMENTOS EMPILHADOS EM FORMA DE PRATO.....	66
FIGURA 18 – DIAGRAMA CONCEITUAL.....	66
FIGURA 19 – FOTO COM DESTAQUE PARA PAINÉIS DOURADOS .....	67
FIGURA 20 – PADRÕES METAIS DAS FACHADAS.....	67
FIGURA 21 – CORTE EDIFÍCIO .....	69
FIGURA 22 – FOTO MOSTRANDO O PÁTIO INTERNO DO EDIFÍCIO .....	69
FIGURA 23 – FOTO DA HORTA NA COBERTURA DO EDIFÍCIO.....	70

FIGURA 58 – FOTOS DA CONSTRUÇÃO COM PLACAS DE LÂMINA DE MADEIRA DE REFLORESTAMENTO .....	95
FIGURA 24 – FOTO COM DETALHE PARA ÁREA VERDE AO REDOR DO CENTRO GASTRONÔMICO .....	70
FIGURA 25 – PLANTA 0.....	71
FIGURA 26 – PLANTA 1.....	71
FIGURA 27 – PLANTA 2.....	72
FIGURA 28 – PLANTA 3.....	72
FIGURA 29 – PLANTA 4.....	73
FIGURA 30 – FACHADA EDIFÍCIO .....	74
FIGURA 31 – FOTO COM DETALHE PARA TELHADO MANTIDO DO GALPÃO INDUSTRIAL ANTIGO .....	74
FIGURA 32 – FOTO INTERIOR DA BIBLIOTECA COM ESCULTURA DE CHICO NIEDZIELSKI COM FORRO EM LÂMINAS DE ALUMÍNIO .....	75
FIGURA 33 – PLANTA TÉRREO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO .....	77
FIGURA 34 – PLANTA 1º PAVIMENTO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO .....	77
FIGURA 35 – FOTO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO, SENDO RESPECTIVAMENTE 1- COZINHA FRIA, 2- LABORATÓRIO PADARIA, 3- SALA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES, 4- SALA DE DEMONSTRAÇÃO, 5 E 6- COZINHA PROFISSIONAL .....	78
FIGURA 36 – EDIFÍCIO CENTRO GASTRONÔMICO .....	78
FIGURA 37 – FOTO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO .....	79
FIGURA 38 – FOTO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO .....	79
FIGURA 39 – IMPLANTAÇÃO E ENTORNO .....	80
FIGURA 40 – IMPLANTAÇÃO/ COBERTURA CAMPUS SENAC SANTO AMARO .....	80
FIGURA 41 – CORTES DO EDIFÍCIO CENTRO GASTRONÔMICO .....	81
FIGURA 42 – ELEVAÇÕES DO EDIFÍCIO CENTRO GASTRONÔMICO .....	81
FIGURA 43 – MUSEU DO PÃO VISTA AÉREA.....	82
FIGURA 44 – BLOCO DO MUSEU E SUA TRANSPARÊNCIA .....	83
FIGURA 45 – CAMINHO DOS MOINHOS .....	83
FIGURA 46 – ILUSTRAÇÃO DA EM VISTA DE PÁSSARO DOS VOLUMES DO COMPLEXO.....	85
FIGURA 47 – VISTA INTERNA DO MOINHO E VÁRIOS ELEMENTOS EM MADEIRA. ....	86
FIGURA 48 – ELEMENTOS ESPALHADOS PELO JARDIM, MUSEOLOGIA. ....	87

FIGURA 49 – CONTRASTE ENTRE OS DOIS VOLUMES ADICIONADOS. ....	88
FIGURA 50 – PLANTA DE COBERTURA.....	89
FIGURA 51 – PLANTA-BAIXA TÉRREO .....	90
FIGURA 52 – ELEVAÇÕES .....	90
FIGURA 53 – CORTE BB'.....	91
FIGURA 54 – FOTO DA VISTA DA CASA .....	92
FIGURA 55 – ESQUEMA COMPOSITIVO.....	92
FIGURA 56 – FOTO DA RESIDÊNCIA PERANTE A PAISAGEM.....	93
FIGURA 57 – TÉCNICA DE WOOD FRAME .....	94
FIGURA 59 – FOTO DA RESIDÊNCIA.....	95
FIGURA 60 – FOTO DA CASA COM A CAPELA.....	96
FIGURA 61 – PLANTA-BAIXA COM DIVISÕES ENTRE JANTAR, ESTAR, SERVIÇO E ÍNTIMO .....	97
FIGURA 62 – CORTE AA .....	97
FIGURA 63 – CORTE BB .....	97
FIGURA 64 – ELEVAÇÃO SUL .....	98
FIGURA 65 – DETALHE DO ENCONTRO DO TELHADO COM A PAREDE.....	98
FIGURA 66 - LOCALIZAÇÃO 1 - BRASIL COM ESTADOS, 2 - ESTADO DO PARANÁ COM A MARCAÇÃO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 3- MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 4 – LIMITE DA ÁREA URBANA.....	101
FIGURA 67 – DELIMITAÇÃO DA COLÔNIA MURICI .....	102
FIGURA 68 – RUA XV DE NOVEMBRO COM AV. RUI BARBOSA – DÉCADA DE 1930.....	105
FIGURA 69 – RUA XV DE NOVEMBRO EM FRENTE À IGREJA MATRIZ .....	105
FIGURA 70 – DADOS POPULACIONAIS DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS.....	106
FIGURA 71 – ESQUEMA QUE MOSTRA A PROPORÇÃO DA ÁREA RURAL PERANTE A ÁREA URBANA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS .....	107
FIGURA 72 – VISTA AÉREA DA PARTE CENTRAL DA COLÔNIA MURICI COM DESTAQUE PARA A IGREJA .....	109
FIGURA 73 – ATRAÇÕES NO CAMINHO DAS COLÔNIAS EM SÃO JOSÉ DOS PINHAIS .....	112
FIGURA 74 – ROTA E ATRAÇÕES CAMINHO DO VINHO EM SÃO JOSÉ DOS PINHAIS .....	114

FIGURA 75 – PORTAL CAMINHO DO VINHO EM SÃO JOSÉ DOS PINHAIS E CAPELA LOCALIZADA NA REGIÃO .....	115
FIGURA 76 – PAISAGEM DA REGIÃO E PARTICIPANTES CAMINHANDO NA TRILHA DA 8ª CAMINHADA INTERNACIONAL NA NATUREZA – CIRCUITO CAMINHO DO VINHO .....	116
FIGURA 77 – LOTE DE LOCALIZAÇÃO DO OBJETO DE PESQUISA E SEU ENTORNO.....	116
FIGURA 78 – ÁREA DE LOCALIZAÇÃO DO OBJETO DE PESQUISA E IMPLANTAÇÃO.....	117
FIGURA 79 – MAPA COM A MARCAÇÃO DAS EDIFICAÇÕES DE ESTUDO DE BERNARDO (2013) .....	117
Figura 80 - MACROZONEAMENTO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS .....	119
FIGURA 81 – MAPA DE ZONEAMENTO E OCUPAÇÃO DO SOLO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS.....	120
FIGURA 82 – FOTO DE ALEKSANDER MAJCZAK COM A FAMÍLIA E A CASA AOS FUNDOS .....	123
FIGURA 83 – FOTO FAMÍLIA MAJCZAK JUNTO COM A CASA NA DÉCADA DE 1940 E FOTO CASAMENTO DE JOÃO MAJCZAK. ....	124
FIGURA 84 – FOTO CASA MAJCZAK.....	124
FIGURA 85 – PLANTA BAIXA CASA MAJCZAK. ....	125
FIGURA 86 – IMPLANTAÇÃO DA CASA MAJCZAK .....	126
FIGURA 87 – ESQUEMA GERAL DA PLANTA .....	127
FIGURA 88 – ELEVAÇÕES DA CASA DE ALVENARIA.....	128
FIGURA 89 – DESENHOS DE FORRO DA CASA PRINCIPAL DE ALVENARIA ..	129
FIGURA 90 – PLANTA-BAIXA E ELEVAÇÃO DO ANTIGO PAIOL E ESTREBARIA .....	130
FIGURA 91 – PLANTA-BAIXA E ELEVAÇÃO DO ANTIGO CHIQUEIRO, DEPÓSITO E SANITÁRIOS, RESPECTIVAMENTE .....	130
FIGURA 92 – PLANTA-BAIXA E ELEVAÇÃO DO ANTIGO DEPÓSITO DE FERRAMENTAS E ESTÁBULO.....	131
FIGURA 93 – PLANTA-BAIXA E ELEVAÇÃO DO ANTIGA COZINHA E DEPÓSITO .....	131
FIGURA 94 – POÇO ARTESIANO.....	133

FIGURA 95 – FACHADA ORNAMENTADA, DETALHE DE CIMALHAS E MOLDURAS AO REDOR DAS JANELAS E PORTA. ....	133
FIGURA 96 – ESTRUTURA DO TELHADO DA CASA .....	134
FIGURA 97 – ESTRUTURA DO TELHADO DA CASA DE ALVENARIA, PONTALETES E MÃOS FRANCESAS.....	134
FIGURA 98 – ELEVAÇÕES DA CASA DE ALVENARIA.....	135
FIGURA 99 – FERRAMENTAS UTILIZADAS PARA MOLDAR DETALHES DE JANELAS E PORTAS POR ALEKSANDER MAJCZAK, RESPECTIVAMENTE: FERRAMENTA DE MOLDES, PLANA CURVA E PAINA DENTADA.....	136
FIGURA 100 – CAMINHO DE TERRA DA ENTRADA MARCADA PELA PRESENÇA DAS ARAUCÁRIAS.....	136
FIGURA 101 – CASA DE ALVENARIA MARCADA PELAS PARREIRAS E ÁRVORE POKAN E O PÁTIO ATRÁS DA CASA COM O POÇO ARTESIANO.....	137
FIGURA 102 – FORRO DE MADEIRA COM A PROTEÇÃO DE TELA E PISO DANIFICADO POR CUPINS.....	138
FIGURA 103 – DETALHES DE PISOS E PAREDES.....	138
FIGURA 104 – DETALHE DA ESCADA DE MADEIRA QUE DÁ ACESSO AO SÓTÃO.....	139
FIGURA 105 – ANTIGO GALINHEIRO E CHIQUEIRO.....	139
FIGURA 106 – FOTOS DO PAIOL.....	140
FIGURA 107 – FUNDAÇÃO DO PAIOL E ESTREBARIA .....	140
FIGURA 108 – DIFERENTES ENCONTROS DE COBERTURA.....	141
FIGURA 109 – ANEXO DA ESTREBARIA.....	141
FIGURA 110 – ANEXO DAS FERRAMENTAS E ESTREBARIA.....	142
FIGURA 111 – CASA DE MÁQUINAS/ DEPÓSITO E COMPLEXO SANITÁRIO... ..	142
FIGURA 112 – FOTOS DA PAISAGEM AO REDOR DA RESIDÊNCIA.....	143
FIGURA 113 – ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA.....	145

## LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – CRONOLOGIA DOS BENS TOMBADOS NO BRASIL EM DIFERENTES INSTÂNCIAS .....	28
TABELA 2 – ÁREAS MAIS COMUNS PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME O NÚMERO DE ASSENTOS DO RESTAURANTE .....	57
TABELA 3 – PRÉ-DIMENSIONAMENTO DE ESPAÇO DE ACORDO COM O TIPO DE OPERAÇÃO OFERTADA .....	59
TABELA 4 – FICHA TÉCNICA .....	68
TABELA 5 – FICHA TÉCNICA .....	76
TABELA 6 – FICHA TÉCNICA .....	89
TABELA 7 – FICHA TÉCNICA .....	96
TABELA 8 – DADOS POPULACIONAIS DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS.....	106
TABELA 9 – TAXA DE URBANIZAÇÃO.....	106
TABELA 10 – POPULAÇÃO POR ÁREA NOS DISTRITOS ADMINISTRATIVOS DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS .....	107
TABELA 11 – REFERÊNCIAS PARA OCUPAÇÃO DO LOTE.....	121
TABELA 12 – REFERÊNCIAS PARA OCUPAÇÃO DO LOTE.....	121
TABELA 13 – PROGRAMA DO RESTAURANTE.....	146
TABELA 14 – PROGRAMA DA ESCOLA .....	146
TABELA 15 – PROGRAMA DA MERCEARIA.....	147
TABELA 16 – PROGRAMA DA HORA.....	147
TABELA 17 – PROGRAMA DA EXPOSIÇÃO/ LOJA .....	147
TABELA 18 – PROGRAMA DO SETOR ADMINISTRATIVO .....	148
TABELA 19 – ESTATÍSTICA FINAL .....	148

## SUMÁRIO

<b>1.</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	18
1.1.	DEFINIÇÃO DO TEMA E JUSTIFICATIVAS .....	18
1.2.	OBJETIVOS DE PESQUISA .....	19
1.3.	METODOLOGIA DE PESQUISA.....	20
1.4.	ESTRUTURA DA MONOGRAFIA .....	20
<b>2.</b>	<b>PATRIMÔNIO CULTURAL E ARQUITETÔNICO</b> .....	21
2.1.	POR QUE PRESERVAR?.....	23
2.2.	COMO PRESERVAR .....	24
2.3.	PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO NO BRASIL.....	25
2.4.	LEGISLAÇÃO E POSSIBILIDADES DE INTERVENÇÃO SOBRE O PATRIMÔNIO ARQUITETÔNICO .....	28
2.4.1.	CONSERVAÇÃO.....	29
2.4.2.	RESTAURAÇÃO .....	29
2.4.3.	CONSOLIDAÇÃO.....	30
2.4.4.	RECONSTRUÇÃO .....	30
2.4.5.	REVITALIZAÇÃO .....	30
2.4.5.	REQUALIFICAÇÃO .....	31
2.4.6.	REABILITAÇÃO .....	31
2.4.7.	RECICLAGEM.....	32
2.5.	CARTAS PATRIMONIAIS .....	33
2.5.1.	CARTA DE ATENAS .....	34
2.5.2.	CARTA DE VENEZA .....	36
2.5.3.	COMPROMISSO DE BRASÍLIA .....	37
2.5.4.	RECOMENDAÇÃO DE PARIS.....	37
2.5.5.	CARTA DE MACHU-PICCHU.....	38
2.5.6.	CARTA DE BURRA.....	39
2.6.	PRESERVAÇÃO DA PAISAGEM E ARQUITETURA RURAL .....	40
2.7.	PRESERVAÇÃO DA ARQUITETURA DE IMIGRANTES POLONESES .....	45
<b>3.</b>	<b>CONCEITUAÇÃO DO TEMA</b> .....	47
3.1.	CULTURA GASTRONÔMICA .....	47

3.2.	CENTRO GASTRONÔMICO.....	49
3.2.1.	RESTAURANTES E COZINHAS INDUSTRIAIS .....	49
3.2.2.	LEGISLAÇÃO E NORMAS TÉCNICAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE RESTAURANTE-ESCOLA.....	50
<b>4.</b>	<b>ANÁLISE DE CORRELATOS .....</b>	<b>64</b>
4.1.	BASQUE CULINARY CENTER (SAN SEBASTIAN, ESPANHA).....	65
4.1.	SENAC SANTO AMARO – ESCOLA DE GASTRONOMIA (SÃO PAULO, SP) .....	73
4.2.	MUSEU DO PÃO (ILÓPOLIS, RS) .....	82
4.3.	CASA VILA (SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, PR) .....	91
4.4.	ANÁLISE DAS INTERVENÇÕES .....	98
<b>5.</b>	<b>INTERPRETAÇÃO DA REALIDADE .....</b>	<b>100</b>
5.1.	LOCALIZAÇÃO .....	100
5.1.1.	SÃO JOSÉ DOS PINHAIS.....	102
5.1.1.1.	ÁREA RURAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS .....	107
5.1.1.2.	COLONIZAÇÃO .....	108
5.1.1.3.	COLÔNIA MURICI.....	109
5.2.	GASTRONOMIA E CULTURA EM SÃO JOSÉ DOS PINHAIS .....	110
5.2.1.	CAMINHO DAS COLÔNIAS.....	110
5.2.2.	CAMINHO DO VINHO .....	113
5.2.3.	CAMINHADA NA NATUREZA .....	115
5.3.	LOCALIZAÇÃO DO LOTE E SEU CONTEXTO.....	116
5.4.	LEGISLAÇÃO E VIABILIDADE.....	118
5.5.	CASA MAJCZAK.....	122
5.6.	ESCOLHA DA CASA MAJCZAK .....	122
5.7.	HISTÓRIA DA FAMÍLIA.....	123
5.8.	A CASA.....	124
5.9.	TÉCNICAS CONSTRUTIVAS.....	132
5.10.	ANÁLISE DA SITUAÇÃO ATUAL.....	136
<b>6.</b>	<b>PROPOSTA PROJETUAL .....</b>	<b>143</b>
6.1.	TEMÁTICA .....	143

6.2.	PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO .....	145
6.3.	DIRETRIZES DE PROJETO E CONCLUSÃO .....	148
7.	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	150
8.	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	151
8.1.	FONTES DE FIGURAS .....	156

## 1. INTRODUÇÃO

A imigração polonesa no Brasil teve início em meados do século XIX, quando, na região da então Província de São José dos Pinhães, já tinha parte de sua história marcada pela habitação de índios e portugueses. No entanto, foi somente com a vinda de imigrantes europeus à região que esta começou superando as dificuldades de adaptação dos novos habitantes, a desenvolver-se.

Estabelecidos na Colônia Murici, região rural do Município de São José dos Pinhais, os imigrantes nos legaram suas técnicas e seus saberes, em especial no trabalho com a madeira. Casas, igrejas e ferramentas de trabalho foram deixadas para as gerações atuais, muitas não mais existentes; e, das ainda presentes, a maior parte em estado precário de conservação, o que justifica a importância de uma urgente preservação.

No entanto, tão importante quanto o patrimônio material legado pelos imigrantes, estão também os seus costumes e história. Neste sentido, um dos aspectos mais evidentes de sua presença encontra-se na culinária e no turismo rural empreendido na região.

Portanto, o presente trabalho busca, na união de ambos os fatores, uma preservação em caráter mais profundo e integral da cultura imigrante, com a criação de um Centro Gastronômico a partir da revitalização da arquitetura local tradicional.

Para tanto, a atual pesquisa dedicou-se ao estudo do conjunto de edificações pertencentes à família Majczak, na Colônia Murici. Localizada na área rural da cidade, a casa é testemunho da imigração polonesa ocorrida no século XIX; e possui na sua concepção técnicas construtivas que os imigrantes trouxeram consigo de sua terra natal.

### 1.1. DEFINIÇÃO DO TEMA E JUSTIFICATIVAS

O projeto em questão parte da escolha de uma casa de imigrantes poloneses, em estado de deterioração, para a realização de sua reciclagem e conseguinte criação de um centro gastronômico na região da Colônia Murici em São José dos Pinhais.

A casa em questão torna-se um alvo especial de intervenção, pois poucos exemplares ainda restam das casas históricas deixadas por imigrantes na região, mesmo as que ainda se encontram em posse de seus descendentes.

A reciclagem visa a revitalização da casa, de modo a manter suas características originais; e expandindo seu projeto de modo a englobar o Centro Gastronômico.

O projeto busca colocar a edificação em evidência, visto que boa parte do patrimônio histórico de São José dos Pinhais padece de informações concisas a seu respeito; e continua sendo ignorado pelas entidades responsáveis em geral, apesar de atuais incentivos ao turismo praticado nas áreas rurais das Colônias. Por outro lado, o contato renovado e maior abertura dessa região aos turistas é mais um ponto positivo a reforçar a importância de se reciclar e preservar o que ainda resta.

A escolha de um centro gastronômico, portanto, condiz com o atual incentivo ao crescimento da região como polo turístico, de lazer e gastronomia, sendo mais um adicional a valorizar a cultura local. A casa Majczak, escolhida como objeto de estudo para o projeto de reciclagem, possui potencial considerável a ser explorado tendo em vista a documentação e a preservação de sua história através dos esforços da família que até hoje reside no local.

Trata-se de uma oportunidade de trabalhar com um tema pouco explorado na área do patrimônio, porém de suma importância para história e cultura da imigração polonesa na região; e, por fim, para a manutenção e preservação de nossa própria história e cultura.

## 1.2. OBJETIVOS DE PESQUISA

Preservar uma edificação histórica que encontra-se atualmente em estado de deterioração, através de um projeto de reciclagem. Com base no estudo da história da região e da família residente, busca-se preservar e dar ao mesmo tempo um novo uso para a residência com a utilização de materiais e técnicas contemporâneas. Portanto, amplia-se o complexo já existente, adaptando um novo programa que vise a preservação do patrimônio cultural na região da Colônia Murici. Pretende-se, deste modo, atrair visitantes e trazer à cidade um novo conceito em gastronomia e lazer; através um complexo que reúne desde a plantação de hortaliças e frutas, bem como

a sua colheita diretamente pelos consumidores; comercialização de produtos locais em uma mercearia; um restaurante que utilize as hortaliças da região como matéria-prima e uma escola de gastronomia onde será ensinado a produção de alguns pratos servidos no restaurante.

### 1.3. METODOLOGIA DE PESQUISA

Pesquisa de fontes secundárias: revisão de literatura - pesquisa bibliográfica referente à preservação do patrimônio histórico-cultural, aos temas relacionados à implantação de um centro gastronômico, às casas da Colônia Murici e sobre os imigrantes poloneses; estudos de caso para conceituação e estabelecimento do programa de necessidades;

Pesquisa de fontes primárias: visita *in loco*; aproximação e entrevista com a família residente.

### 1.4. ESTRUTURA DA MONOGRAFIA

O trabalho a seguir estrutura-se de modo a, primeiramente, fazer um panorama geral do que é o patrimônio cultural e arquitetônico, abordando desde conceitos sobre preservação e de como preservar, partindo para questões de legislação, Cartas Patrimoniais, preservação da paisagem e a arquitetura rural. Na sequência, no capítulo sobre a Conceituação Temática, será explorado o âmbito da cultura gastronômica junto à concepção de projetos de centros gastronômicos, seguido do capítulo de Análise de Correlatos a nível internacional, nacional e regional; que auxiliam no entendimento do tema partindo de referências existentes. Adiante, com o capítulo de Interpretação da Realidade, será analisada a realidade local e feita uma aproximação ao objeto de estudo em questão. Por fim, no capítulo da Proposta Projetual será elaborado o pano de fundo para a concepção do projeto, neste caso, a criação do Centro Gastronômico localizado na Colônia Murici em São José dos Pinhais, Paraná.

## 2. PATRIMÔNIO CULTURAL E ARQUITETÔNICO

Discutir sobre patrimônio requer alguns cuidados. Para muitos, trata-se apenas da conservação de monumentos e objetos antigos, porém, para o devido entendimento do tema, é necessário associá-lo ao conceito da cultura produzida por uma determinada sociedade, que tem como constituição básica o indivíduo, o homem.

Segundo o *site* do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IPHEA-MG) (2016), cultura:

É o conjunto de atividades, modos de agir, costumes e instruções de um povo. É o meio pelo qual o homem se adapta às condições de existência transformando a realidade. Cultura é um processo em permanente evolução, diverso e rico. É o desenvolvimento de um grupo social, uma nação, uma comunidade, fruto do esforço coletivo pelo aprimoramento de valores espirituais e materiais. (IPHEA, 2016, s/p.)

A partir do exposto, entende-se que cultura possui um significado amplo que envolve as mais diferentes formas de conhecimento. No que diz respeito à conservação do patrimônio, encontram-se dentro do conceito de cultura os chamados bens culturais, cujo conjunto cria o que se conhece como Patrimônio Cultural. Este, por sua vez, é o que constitui a identidade de um povo, diferenciando-o assim de outros grupos sociais.

O Patrimônio Cultural pode ser dividido entre bens imateriais e materiais. Os primeiros representam o impalpável e de certa forma simbólico, como: a língua de um povo, uma dança folclórica, uma receita ou comida característica, uma maneira de executar uma função ou construir um objeto. Já os bens materiais podem ser exemplificados em objetos como esculturas, pinturas, roupas, joias; ou até mesmo de larga escala, como casas e edifícios. Dentro da categoria dos bens materiais ainda há a distinção entre móveis e imóveis. A primeira categoria refere-se a objetos pequenos e passíveis de serem armazenados; já a segunda é atrelada à arquitetura, a paisagem e urbanismo de maneira geral.

Segundo Lemos (2000), o patrimônio cultural pode ser dividido em três grandes grupos, ou categorias de elementos, como o próprio autor sugere. O primeiro trata dos recursos naturais que envolvem o meio ambiente, ou seja, tudo o que cerca o patrimônio, o seu sítio e belezas naturais. Já a segunda categoria é formada pelo saber técnico, o saber executar, o conhecimento para o cumprimento de determinada tarefa. O terceiro envolve os bens culturais, que acaba culminando na união dos dois

primeiros grupos. Assim, a partir do que é extraído dos recursos naturais, junto ao saber técnico para a execução, cria-se artefatos importantes para os estudos do patrimônio e para a perpetuação da cultura de um povo que, deste modo, deixam diferentes marcas no tempo.

Há um entendimento acerca dos artefatos que, quando isolados, são tomados como fragmentos de uma determinada sociedade de onde provêm, de acordo com Lemos (2000). Se retirados de sua relação inicial entre meio ambiente e o homem, estes mesmos objetos perdem o sentido e passam a ser mais uma peça dentre várias. De acordo com o autor, há também artefatos que geram outros, como máquinas e ferramentas, que possuem um tempo de utilização que pode variar.

Guardaram-se os artefatos de exceção e perderam-se para todo o sempre os bens culturais usuais e corriqueiros do povo. Esses bens culturais podem levar a uma visão distorcida da memória coletiva, pois justamente por serem excepcionais não tem representatividade. (LEMOS, 2000, p. 22)

Coelho (1992) entende o patrimônio cultural como sendo todo lugar ou sítio modificado pelo homem adaptado para sua convivência e vivência diária. Compreende também todo bem móvel ou imóvel que interesse preservar por uma sociedade, por estar vinculado a tradições históricas, memória, cultura, etc. Entende-se assim que o patrimônio cultural pode ser dividido entre: sítio, monumentos e bens móveis.

O patrimônio cultural de um povo consiste nos bens, materiais ou não, produzidos por este e que são preservados de muitas maneiras, visando a garantia da manutenção da memória de sua história e de sua cultura. (CASTELNOU, 1992, p 265)

O sítio pode ser natural, envolvendo paisagens, consolidando cenários passíveis de preservação ou de interesse histórico, literário, tradicional ou científico. Pode compor reservas naturais relacionados à geologia, fauna e/ou flora; paisagens urbanas que formam uma marca daquela região; ou ainda misturas do que é natural com o que é influência do homem.

Por fim, os monumentos são representados por construções memoráveis que marcam o sítio onde estão, sendo muitas vezes elementos isolados. Na maioria dos casos não é possível conservar apenas o elemento arquitetônico e sim tudo que o

cerca, o entorno; protegido pelos planos diretores de uma cidade, que devem abranger e especificar leis para sua preservação.

A legislação brasileira, desde 1937, já incluía em seu texto a proteção dos conjuntos urbanos quando estatuiu que deveriam ser protegidos “os sítios e as paisagens que importe conservar e proteger pela feição notável com que tenham sido dotados pela natureza ou agenciados pela indústria humana” (LEMOS, 2000, p. 35).

Quando o escopo de preservação expande-se e engloba a paisagem, encontra-se o conceito de paisagem cultural, que é toda a intervenção por mãos humanas em meio à paisagem natural. A preservação da paisagem cultural está presente em diversos exemplos conhecidos, como a cidade de Ouro Preto, Parati, Salvador, Lapa; e ainda no encontro das Águas dos Rios Negro e Solimões no Amazonas, as Cataratas do Iguaçu no Paraná, entre outros (FIGURA 1).



FIGURA 1 - PAISAGEM DE OURO PRETO, MINAS GERAIS, BRASIL  
FONTE: UNESCO, @ M & G THERIN WEISE (2015).

## 2.1. POR QUE PRESERVAR?

De acordo com o IPHEA-MG (2016), preserva-se o patrimônio para a manutenção da memória e da cidadania de um povo, garantindo o seu bem-estar material e espiritual e, por consequência, a melhoria na qualidade de vida de uma comunidade. Em suma, preserva-se um bem da comunidade para a própria comunidade.

Segundo Lemos (2000), para responder à pergunta do “*por que preservar*” deve-se analisar o contexto identificando “*a quem*” e “*a que*” se refere o processo de conservação.

Preservar é manter vivos, mesmo que alterados, usos e costumes populares. É fazer, também, levantamentos de qualquer natureza, de sítios variados, de cidade, de bairros, de quarteirões significativos dentro do contexto urbano. É fazer levantamentos de construções, especialmente aquelas sabidamente condenadas ao desaparecimento decorrente da especulação imobiliária. (LEMOS, 2000, p. 29).

Para o autor, quando a pergunta é para *quem* preservar, deve-se cuidar para não se preservar aquilo que interessa apenas a um grupo social. Ele usa o exemplo do turismo, que nasce ao redor dos bens culturais paisagísticos e arquitetônicos, com uma demanda crescente para girar uma economia local e atender interesses de comerciantes e administrações locais, exigindo cenários muitas vezes artificiais.

Segundo Lemos, cada grupo tenta preservar aquilo que é de seu interesse, porém “nunca houve um movimento que conciliasse esses interesses visando a gestão de um único patrimônio, visto sob o enfoque global”. (LEMOS, 2000, p. 32)

## 2.2. COMO PRESERVAR

Segundo o IPHEA-MG (2016), o ato de preservar dá-se através de inventários e pesquisas realizadas pelos órgãos de preservação adjacente à comunidade, pois apenas ela, responsável por seus bens culturais, pode decidir o futuro e destinação de tais bens. Além disso, há um trabalho com a comunidade de ensino formal e informal da valorização e das dificuldades na conservação dos bens culturais, utilizando meios de comunicação e trazendo-os para o seu cotidiano. Somente em última instância deve agir o Poder Público, na falta técnica, material ou de organizações capazes de preservação.

Lemos (2000) explica como se preservar bens arquitetônicos culturais - a primeira análise que se deve fazer é sobre o programa de necessidades: se se tratar do uso original, maiores são as chances de se preservar o edifício. Em um segundo momento, é importante que a edificação esteja em uso para garantir a preservação, desde que mantidas as características originais.

### 2.3. PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO NO BRASIL

Conforme Pinheiro (2006), a primeira afirmação sobre a preservação e defesa do patrimônio no Brasil surgiu em 1920, através da criação dos primeiros projetos de lei. Porém se deve analisar essa data com cautela, pois em 1789, quando houve a Inconfidência Mineira, observa-se as primeiras manifestações de identidade e da preservação do patrimônio nacional, que na época estava submissa à Metrópole portuguesa.

Pinheiro (2006) cita que no século XIX, a elite brasileira absorveu a cultura europeia, já que algumas regiões brasileiras integraram-se ao mercado internacional através da produção de café, algodão e borracha; reforçando esse contato cultural. Deste modo, houve a disseminação do Ecletismo no Brasil. Pinheiro (2006) faz referência à abertura da Avenida Central do Rio de Janeiro (1904 – 1906) como um exemplo, quando aconteceu a destruição do núcleo colonial da cidade para substituí-lo por manifestações ecléticas europeias.

Segundo Pinheiro (2006), em 1914, Ricardo Severo<sup>1</sup> opôs-se ao que acontecia e propôs a valorização das raízes nacionais na arquitetura. Neste momento, nasceu o estilo Neocolonial, que tem poucas relações com o estilo colonial brasileiro, mas proporcionou o aprofundamento dos estudos desse estilo arquitetônico, com a realização de inventários, indispensável para preservação. Com isto, em paralelo, a questão da evasão das obras de arte para o exterior chamou atenção da opinião pública, ganhando grande repercussão.

Conforme o *site* do IPHAN (2016), que possui uma linha cronológica de eventos que caracterizam a preservação no Brasil, o ano de 1916 foi marcado pela ida de Alceu Amoroso Lima e o advogado Rodrigo Melo Franco de Andrade a Minas Gerais e o anúncio da existência do barroco e sua necessidade de preservação. Já em 1917, surgiu a proposta de criação de Comissão para o inventário do patrimônio estadual na Bahia.

De acordo Pinheiro (2006), na sequência, em 1920 surgiram diversos projetos de lei em busca da proteção do patrimônio, porém a maioria não obteve êxito. Apenas em 1930, o projeto de lei de José Wanderley de Araújo Pinto trouxe outra visão sobre

---

<sup>1</sup> Ricardo Severo da Fonseca e Costa foi um engenheiro, arquiteto e arqueólogo nascido em Lisboa, Portugal. Em 1940, teve papel importante no cenário artístico brasileiro e na formação do modernismo. (ECICLOPÉDIA ITAÚ CULTURA, 2016)

a proteção do patrimônio, englobando os elementos arquitetônicos que na época estavam sendo retirados para o colecionismo pessoal.

De acordo com Pinheiro (2006), em 1933, a cidade de Ouro Preto foi declarada como monumento nacional, por ter sido palco da Inconfidência Mineira e pelas obras de Aleijadinho, através do Decreto 22.928/1933 (IPHAN, 2016); e em 1934, surgiu a Inspetoria dos Monumentos Nacionais, no âmbito do Museu Histórico Nacional e promulgada nova Constituição Federal, Capítulo II, artigo 148, abarcando entre as obrigações do Estado a proteção dos “objetos de interesse histórico e o patrimônio artístico do país”. (ANDRADE, *apud* PINHEIRO, 2006, p. 8)

Em 1936, por emenda do Ministro Gustavo Capanema, Mário de Andrade elaborou o anteprojeto para criação de um serviço de patrimônio no Brasil (IPHAN, 2016); e provisoriamente foi criado o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, dirigido por Rodrigo Melo Franco de Andrade. (IPHAN, 2016)

De acordo com o IPHAN (1980), no dia 30 de novembro de 1937, com o Decreto Lei nº 25, criou-se o Sphan - Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - que tinha como objetivo a “organização e proteção do patrimônio histórico e artístico nacional” (IPHAN, 1980, p. 14). Trata-se da entidade mais antiga de preservação da América Latina, com representantes do Movimento Modernista, como Mário de Andrade, Gustavo Capanema e Rodrigo Melo Franco de Andrade, que participaram de sua criação e elaboração de principais diretrizes em busca da identidade cultural do país.

Pinheiro (2006) cita que o documento foi redigido por Franco de Andrade que descrevia sobre o tombamento e suas implicações jurídicas e legais inclusive no “direito de propriedade”, enquanto a influência de Mario de Andrade é percebida na conceituação do que é patrimônio e expressões da cultura popular, sendo, segundo IPHAN (2016) o Assistente Técnico da Regional do SPHAN em São Paulo.

No ano de 1938, segundo cronologia existente no *site* do IPHAN (2016), houve o tombamento de 234 bens no Brasil, sendo alguns deles: Ouro Preto, Diamantina, Mariana, São João Del Rei, Serro e Tiradentes (MG). Dois anos mais tarde, através do Decreto-Lei nº 2.848/1940, qualquer dano causado aos bens tombados foi tido como crime (TABELA 1).

Em 1946, através da Nova Constituição do Brasil, em seu Capítulo II, sobre as normas Da Educação e da Cultura, Art. 178, estabelece-se sob o Poder Público “as obras, monumentos e documentos de valor histórico e artístico, bem como os

monumentos naturais, as paisagens e os locais dotados de particular beleza” (IPHAN, 2016). No mesmo ano, há a transformação do SPHAN em Diretoria (DPHAN).

No ano de 1967, através do Art. 180, prevê-se que o Estado deveria subsidiar a cultura. “Ficam sob proteção especial do Poder Público os documentos, as obras e os locais de valor histórico ou artístico, os monumentos e as paisagens naturais notáveis, bem como as jazidas arqueológicas”. (IPHAN, 2016)

Em 1970, o DPHAN tornou-se o conhecido IPHAN através do Decreto nº 66.967/1970, Art. 14 e, no mesmo ano, houve a assinatura do Compromisso de Brasília, trazendo a ideia de preservação do patrimônio cultural para todo o Brasil, Estados e Municípios. Em 1971, foi assinado o Compromisso de Brasília. (IPHAN, 2016)

Em 1990, há a criação da Secretaria da Cultura, extinguindo o antigo Ministério da Cultura, sendo a primeira vinculada à Presidência da República, que dura apenas dois anos até se tornar Ministério novamente. No mesmo ano, houve o término das atividades do SPHAN. (IPHAN, 2016)

Em 1995, a Carta de Brasília é assinada, reforçando a identidade de heranças culturais dos povos latino-americanos e abarcando o Cone Sul; e o IPHAN cria um departamento que realiza Inventários do Patrimônio Imaterial. Um ano mais tarde, inicia-se o Projeto de Preservação do Patrimônio Urbano Iphan/BID; programa de financiamento para preservação cultural, sendo que, posteriormente, esse projeto ganha o nome de Monumenta, que foi subsidiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), sendo um empréstimo de caráter internacional. O projeto contemplava um conjunto de ações de capacitação e 26 centros históricos, o que durou até 2012. (IPHAN, 2016)

No ano 2000, houve a criação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial/PNPI através do Decreto 3.551/2000 e a formação do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), com o objetivo de auxiliar a elaboração de políticas de preservação e metodologias para o entendimento dos bens culturais. Um ano mais tarde, através do Decreto de Lei 10.257/2001, surge o Estatuto da Cidade, que traz como princípio geral o planejamento participativo. (IPHAN, 2016)

TABELA 1- CRONOLOGIA DOS BENS TOMBADOS NO BRASIL EM DIFERENTES INSTÂNCIAS

CRONOLOGIA TOMBAMENTOS NO BRASIL			
ANO	BEM TOMBADO	NÍVEL	DECRETO-LEI
1945	Cidade de Mariana - MG	Nacional	nº 7.713/1945
1948	O Santuário de Nossa Senhora dos Prazeres, nos Montes Guararapes, PE	Nacional	nº 25.175/1948
1948	Reconhecimento da cidade de Alcântara, MA	Nacional	nº 26.077/1948
1952	Os edifícios e logradouros remanescentes das antigas vilas coloniais que deram origem às cidades de São Vicente, SP, e Porto Calvo, AL	Nacional	nº 1.618-A/1952
1968	Conjunto Arquitetônico, Urbanístico e Paisagístico de Olinda (PE)	Nacional	-
1980	Centro Histórico de Ouro Preto (MG)	Mundial	-
1982	Cidade de Olinda (PE)	Mundial	-
1986	Inscrição do Parque Nacional do Iguaçu (PR) na Lista do Patrimônio Mundial.	Mundial	-
1991	Inscrição do Parque Nacional da Serra da Capivara, em São Raimundo Nonato (PI),	Mundial	-
1997	Inscrição do Conjunto Arquitetônico e Urbanístico do Centro Histórico de São Luís (MA)	Mundial	-
1999	Inscrição do Centro Histórico de Diamantina (MG)	Mundial	-
1999	Inscrição da Costa do Descobrimento – Reserva da Floresta Atlântica (BA)	Mundial	-
1999	Inscrição da Floresta Atlântica - Reservas do Sudeste (PR/SP)	Mundial	-
2000	Inscrição do Complexo de Áreas Protegidas do Pantanal mato-grossense (MT/MS)	Mundial	-
2000	Inscrição do Conjunto Paisagístico do Parque Nacional do Jaú (AM)	Mundial	-
2000	Inscrição da Reserva da Mata Atlântica do Sudeste	Mundial	-
2001	Inscrição das Reservas do Cerrado: Parque Nacional Chapada dos Veadeiros e Emas (GO) na Lista do Patrimônio Mundial da Unesco.	Mundial	-
2001	Inscrição do Centro Histórico da Cidade de Goiás (GO) na Lista do Patrimônio Mundial da Unesco.	Mundial	-
2001	Ilhas Atlânticas: Reservas de Fernando de Noronha e Atol das Rocas (PE)	Mundial	-
2003	Ampliação da Inscrição do Parque Nacional do Jaú, considerando também a Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, a Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã e o Parque Nacional Anavilhanas, formando, assim, o Complexo de Conservação da Amazônia Central (AM).	Mundial	-

FONTE: Elaborado pela autora a partir do IPHAN (2016).

#### 2.4. LEGISLAÇÃO E POSSIBILIDADES DE INTERVENÇÃO SOBRE O PATRIMÔNIO ARQUITETÔNICO

De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico Estadual e Artístico de Minas Gerais (IPHEA – MG) (2015), existem diferentes modos de se preservar o patrimônio cultural de uma sociedade: desde o inventário e cadastro ao tombamento, a consolidação de normas urbanísticas, planos diretores e leis municipais de uso de solo; até uma política tributária para incentivo da preservação e o instrumento de tombamento que, apesar de ser considerado um dos últimos recursos para preservação do patrimônio, faz com que um imóvel não possa sofrer alterações em suas características originais.

Há diversas pressões que dificultam o ato do tombamento, sendo uma delas o interesse imobiliário, visto que muitas vezes o objeto a ser preservado se encontra em terras de grande interesse especulativo. O tombamento, em termos legais, pode

ser realizado em três instâncias: a União, a Estadual e a Municipal, cada uma delas representada por seus órgãos, o que pode, por vezes, levar à geração de conflitos.

A partir da metade do século XX, a visão de proteção de bens isolados vem sendo substituída pelo entendimento urbanístico. Um objeto isolado pode ficar descontextualizado no cenário urbano. Portanto, este cenário recebe a mesma importância do bem tombado.

#### 2.4.1. CONSERVAÇÃO

É um método que consiste no ato de manter aquilo que já existe do patrimônio arquitetônico (CASTELNOU, 1992), ou seja, não adicionando ou subtraindo partes ao incluir características estruturais e estéticas, deixando em bom estado e não modificando o que foi encontrado. Por não necessitar de mão de obra especializada, seria o mais adequado à preservação de um bem, estando atrelado a consertos simples como elétricos, hidráulicos, limpeza e revisões de estrutura, por exemplo. Pode ser definida como:

[...] a intervenção física na própria matéria de um edifício para assegurar sua integridade estrutural ou estética. É um trabalho contínuo de manutenção que visa garantir a sobrevivência física de monumentos, incluídos aqui tanto edifícios isolados como distritos e paisagens históricas, além de ruínas e sítios arqueológicos. (FITCH, 1981, *apud* CASTELNOU, 1992, p. 266)

#### 2.4.2. RESTAURAÇÃO

Quando se busca a recuperação do estado original de uma obra que foi deteriorada pela ação do tempo. Segundo Castelnou (1992), a restauração é o método que visa a aproximação do que a obra era no passado. E de acordo com Azevedo (1987, *apud* CASTELNOU, 1992) a restauração possui o objetivo de trazer vida social ao edifício resgatando-o do esquecimento, recuperando sua forma, estrutura e função.

Deste modo, a restauração deve seguir o princípio da reversibilidade, que idealiza a ação de restauração como aquela que pode ser revertida; ou ainda, deve respeitar o caráter formal e funcional da obra através de uma intervenção. (CASTELNOU, 1992)

O restauro envolve várias etapas, como, por exemplo, a limpeza dos escombros e catalogação dos materiais encontrados; a consolidação das estruturas e tratamento das instalações complementares; a decoração, restauração e recuperação dos acabamentos, esquadrias e vidros; etc. (MONTES, 1975, LEAL, 1977, VALCARCEL 1977 *apud* CASTELNOU, 1992, p. 266)

Por necessitar de mão de obra especializada para execução, o que é um fator de dificuldade, o resultado pode diferir do desejado.

#### 2.4.3. CONSOLIDAÇÃO

Utilizado em obras de ruínas, trata-se da ação tomada para manter a integridade estrutural da construção, porém sem interferir naquilo que já existe. É uma medida para diminuir o processo de arruinamento e consolidá-lo como está.

#### 2.4.4. RECONSTRUÇÃO

Conforme Castelnuou (1992), é o método utilizado para construção de algo já perdido no qual se tenta conseguir um resultado que mais se aproxime do que o artefato era anteriormente. Por consequência, o que se obtém é uma cópia exata de um monumento desaparecido, através da réplica ou da substituição.

#### 2.4.5. REVITALIZAÇÃO

Ainda, segundo Castelnuou (1992), dentro da premissa de se manter o caráter original de uma obra arquitetônica ou sítio urbano, a revitalização e reabilitação iniciam um novo ciclo àquilo que estava deteriorado ou esquecido. Deste modo, permite-se associar a ele novas funções e acrescentar intenções de projeto, desde que se mantenha a função original como principal. Assim, na revitalização há uma maior permissividade com relação a acréscimos e intervenções, tornando-se mais flexível que a restauração. “Reestruturar é reorganizar a estrutura básica, tornando explícitas antigas relações e criando novas que se adaptam harmonicamente ou se rivalizam com as anteriores.” (CASTELNOU, 1992, p. 267)

#### 2.4.5. REQUALIFICAÇÃO

Termo mais associado ao urbanismo quando se traz de voltar ao contexto urbano uma área, por exemplo, antes abandonada ou em desuso. Associa-se a ela novas funções e características, não se prendendo ao que era originalmente, mas fazendo com que suas características fundamentais permaneçam.

#### 2.4.6. REABILITAÇÃO

Inicia-se Europa, a partir da Segunda Grande Guerra, uma mudança na maneira de enxergar a estruturação das cidades. Os modelos modernistas propostos começam a ser deixados de lado, uma vez que a cidade passa a ser vista, no que diz respeito à sua importância histórica, não somente pelos monumentos isolados que contem, mas por todo o conjunto representativo de uma época, o que engloba todo um entorno, todo um lugar no tempo; um *continuum*. Esta visão ampliada foi oficializada na Carta de Veneza (1964), interrompendo a “era das demolições”; e dando origem a novos termos como a valorização, a revitalização e a reabilitação. (MELLO; VASCONCELLOS, 2003).

Historicamente, o termo reabilitação ganha visibilidade na Carta de Lisboa (1995), ao ser proposto a sua utilização em áreas de tecido urbano “degradados”, para se “valorizar as potencialidades sociais, econômicas e funcionais a fim de melhorar a qualidade de vida das populações residentes” (CARTA DE LISBOA, *apud* MELLO, VASCONCELLOS, 2003, p.4). No entanto, na mesma Carta, vê-se que em medidas similares, como definida pela renovação urbana, não existe a preocupação de se preservar a identidade do local, por serem estes os tecidos urbanos degradados. De acordo com Mello e Vasconcellos (2003), isto pode configurar um problema, pois não há, dentro da Carta, nenhuma tentativa de se estabelecer um critério de valor para o que seria esta identidade.

Essa mudança radical na paisagem, ao admitir a “reposição da totalidade” criaria assim um falso histórico (MELLO; VASCONCELLOS, 2003, p.62), pois não estaria levando em conta a passagem do tempo. Ainda de acordo com a Carta de Lisboa, ao selecionar “partes correspondentes aos momentos mais significativos de sua história” (MELLO, VASCONCELLOS, 2003, p. 62), esta acaba por desconsiderar que toda duração de uma obra é a sua história.

É necessário então recuperar os princípios primeiros, tais como estabelecidos, por exemplo, na Carta de Restauo, de 1972, em que “são proibidas demolições ou remoções que cancelem a passagem da obra através do tempo, salvo limitadas alterações deturpantes”. (CARTA DEL RESTAURO, 1972, *apud*, MELLO; VASCONCELLOS, 2003, p. 63)

Compreende-se reabilitação como uma maneira de trazer nova vida a estes locais. Sendo “uma ação que preserva, o mais possível, o ambiente construído existente (pequenas propriedades, fragmentação no parcelamento do solo, edificações antigas) e dessa forma também respeita os usos e a população moradora. A reforma necessária na infraestrutura existente para adaptá-la a novas necessidades procura não descaracterizar o ambiente construído herdado. Nos edifícios, busca-se fazer “intervenções mínimas”, indispensáveis para garantir o conforto ambiental, a acessibilidade e a segurança estrutural”. (MARICATO, 2001, p.126)

#### 2.4.7. RECICLAGEM

A reciclagem fundamenta-se no emprego de um edifício ou sítio urbano para um novo ciclo de utilização, que pode variar entre mudança de forma, função e caráter; ou uma mudança na aparência, valor econômico, de cenário ou sentimental do objeto de estudo (CASTELNOU, 1992, p. 267). Segundo Voight (2015), não necessariamente precisa ser feita uma alusão ao programa arquitetônico ou função anterior originalmente projetado pelo arquiteto, criador do projeto.

Segundo Castelnou (1992), os projetos de reciclagem ganharam força a partir da década de 1960 devido à maior preocupação com o meio natural e com o passado, sendo chamados respectivamente de despertar ecológico e histórico, pois a natureza passou a ser entendida como um recurso limitado, surgindo reflexões sobre o seu consumo e uso desmedido. Socialmente o ato de reciclagem traz uma melhoria à cidade e representa uma prática econômica; uma vez que possui um custo mais baixo do que comparado a uma demolição ou a construção de um novo edifício, alcançando 20% no valor total da obra em um menor tempo de execução, evitando desperdícios de material. (CASTELNOU, 1992, p. 267)

Ainda segundo Castelnou (1992), uma reciclagem pode implicar em maior ou menor interferência arquitetônica. Portanto, Brolin (1984, *apud* Castelnou, 1992) refere-se a níveis de intervenção no objeto: radical, na qual há a inserção de novos

elementos que contrastam com o antigo; equilibrado, quando se procura um equilíbrio entre o antigo e o novo através da harmonia entre formas; e o sutil, que respeita o edifício existente e dificulta a diferenciação do que foi acrescentado ou alterado.

Tendo a reciclagem como uma intervenção, esta não deixa de ser uma “nova” arquitetura dentro de uma arquitetura “velha”, pois o prefixo “re” encontrado em “reciclagem” possui significado “de novo” (Glusberg *apud* Gorski, 2003, p.21).

“Uma reconversão alcança êxito unicamente quando existe uma adequação entre a nova função e forma já existente” (Robert *apud* Gorski, 2003, p.20). Ou seja, a forma e a função devem ser ponderadas juntas para a concepção da reciclagem de um edifício, pois quando houver o equilíbrio entre as duas é que se pode considerar uma intervenção apropriada.

Conforme Brandi (2004, *apud* Salcedo 2007), uma questão de importância com relação aos projetos de reciclagem é a reversibilidade dos elementos adicionados, para que sua remoção no futuro seja fácil para outras possíveis intervenções.

A reciclagem de edificações surge com o objetivo de desacelerar a crescente mudança de cenário construído nas paisagens e pode vir de “uma necessidade social, a um desejo de preservação do patrimônio ou a uma opção política.” (SALCEDO, 2007, p. 6)

Há diversos tipos de intervenção, assim como certas noções diretamente ligadas à operação da reciclagem, quais sejam: a capacidade de adaptação, a duração de vida, a obsolescência, a compatibilidade, as relações e o conteúdo/contorno. Além desses imperativos, é necessário levar em conta, na orientação da política futura, sua possibilidade de integração num quadro muito mais vasto, investigando os domínios financeiros, jurídicos e urbanísticos. (SALCEDO, 2007, p.7)

## 2.5. CARTAS PATRIMONIAIS

Segundo as Notas Sobre as Cartas Patrimoniais da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo (FAU-USP) (2016), para o trabalho com preservação, as cartas patrimoniais são de suma importância, pois proporcionam fundamentos, formulações e textos de referência para o desenvolvimento da tarefa de preservar. Não são receitas a serem seguidas e deve tomar o cuidado para não se fazer interpretações superficiais ou errôneas. Por isto, toda análise baseada nos documentos deve ser crítica.

As cartas trazem a síntese de um panorama geral, no qual se obteve maior concordância entre os elementos discutidos, sendo o resumo da discussão de um determinado momento e não representando uma fundamentação teórica. São de caráter indicativo e, no máximo, prescritivo; e assim sendo, seus princípios deverão ser reinterpretados e aprofundados para as diferentes realidades apresentados por cada local. (FAU-USP, 2016)

[...] É necessário compreender sua natureza, as discussões que estão em sua base, os modos como suas indicações foram apreendidas e incorporadas na prática ao longo do tempo, para poder interpretar esses postulados de maneira fundamentada, com rigor metodológico. (FAU-USP, 2016)

Por isso, as cartas não podem ser interpretadas sem estarem atreladas ao período de discussão sobre o assunto, os fatos de relevância que levaram à criação da carta na época e as mudanças na área de restauro que se desenvolveram ao longo do tempo. Ainda, o seu entendimento deve ocorrer na íntegra, sem abstrair partes para dar significado a pequenas conclusões, pois isto pode levar a entendimentos equivocados. (FAU-USP, 2016)

### 2.5.1. CARTA DE ATENAS

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) (2016), a Carta de Atenas surge em 1931, através do Congresso Internacional de Arquitetos e Técnicos em Monumentos. É formada por diferentes tópicos, com abordagens que em sua essência trazem os princípios para proteção e preservação do patrimônio. Como princípio geral, defende a manutenção regular do edifício para assegurar sua preservação. Assim, quando o restauro for indispensável, através de degradação ou de destruição, recomenda-se o respeito pela obra histórica e artística do passado, sem banir o estilo de nenhuma época. Defende a utilização dos monumentos como forma de garantir sua vitalidade, com usos atrelados ao seu caráter histórico ou artístico.

Na conferência, quanto à questão de administração e legislação, houve exposições de legislações para proteção de patrimônios históricos em diferentes países e aprovou-se o interesse da coletividade sobre o particular. As diferenças entre as legislações derivam da dificuldade de conciliar o Direito Público dos direitos de

particulares. Recomenda-se que se deva levar em consideração as circunstâncias locais e o estado de opinião pública, de forma a encontrar o mínimo de oposição possível. (CARTA DE ATENAS, 1931)

Ainda de acordo com a Carta de Atenas (1931), essa recomenda que o Congresso Internacional de Museus publique um quadro comparativo das legislações em vigor nos diferentes Estados através dos Órgãos Internacionais Gestores do Patrimônio como ICOMOS<sup>2</sup>, UNESCO<sup>3</sup> e ONU<sup>4</sup>.

No tópico sobre valorização dos monumentos, a conferência trouxe como diretriz a conservação da vizinhança na área urbana. Alguns conjuntos e certas perspectivas pitorescas devem ser preservadas e “recomenda-se, sobretudo, a suspensão de toda publicidade, da presença abusiva de postes e fios e telégrafos, de toda indústria ruidosa, mesmo de altas chaminés, na vizinhança ou na proximidade dos monumentos de arte ou de história”. (CARTA DE ATENAS, 1931, p.02)

Com relação aos materiais de restauração dos edifícios, essa carta está profundamente associada à técnica moderna do concreto armado e sua injeção na fundação, com o objetivo de reforçar e esconder o reforço. (CARTA DE ATENAS, 1931)

Os monumentos sofrem cada vez mais com as ameaças devido a agentes atmosféricos, fortemente presentes decorrentes do estilo moderno de vida das últimas gerações. Portanto, não há como formular regras para preservação de monumentos visto sua degradação. A conferência traz como recomendação que profissionais envolvidos desenvolvam técnicas para diferentes casos e que o Escritório Internacional de Museus esteja atualizado dos trabalhos desenvolvidos em cada país. Não defende a retirada de monumentos, mas que, para sua devida conservação, estes permaneçam em seus devidos lugares onde foram produzidas. (CARTA DE ATENAS, 1931)

Como técnica de conservação, permite-se a utilização de anastilose quando necessária e, caso contrário, não havendo peças originais, permite-se o uso novos materiais para a composição, porém deverão ser sempre identificáveis. (CARTA DE ATENAS, 1931)

---

<sup>2</sup> Conselho Internacional de Monumentos e Sítios Histórico-Artísticos (ICOMOS)

<sup>3</sup> Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO)

<sup>4</sup> Organização das Nações Unidas (ONU)

### 2.5.2. CARTA DE VENEZA

Conforme se pode apreender segundo o IPHAN (2016), a Carta de Veneza, definida em 1964, apresenta em seu prelúdio o conceito de “bem cultural” e preconiza a educação e a informação como ferramentas capazes de salvaguardar estes bens culturais e dar a eles um uso. A maior preocupação da Carta definida em Veneza é a preservação fiel, com toda a integridade possível, dos monumentos e sítios monumentais. Para isto, estabelece diretrizes específicas e claras com respeito ao restauro e a manutenção destes locais em 16 artigos; os quais tratam da finalidade do bem a ser preservado, do método necessário à conservação, e à restauração, da definição dos sítios monumentais e escavações, e da documentação e publicações que visam a preservação do local e de qualquer mudança subsequente feita a ele.

Para este fim, cada bem necessita ter uma função junto à sociedade na qual está instalado. Ainda, o conceito de monumento engloba não somente artefatos isolados, mas conjuntos urbanos e naturais. Deve-se valorizar não somente as obras de exceção, mas também as “obras modestas” de valor cultural. (CARTA DE VENEZA, 1964)

Mais especificamente, no que diz respeito à conservação, a Carta de Veneza estabelece em primeiro lugar a manutenção constante, não apenas do edifício ou local em si, mas de todo o seu entorno, acreditando que o monumento estende-se e engloba toda a história do local e cultura na qual está contido. (CARTA DE VENEZA, 1964)

Ainda segundo a Carta de Veneza (1964), a restauração estabelece que por vezes é necessária a aplicação de técnicas modernas de restauro, mas mantém firme a posição de que estas não justificam, salvo em situações extraordinárias, a alteração ou falsificação do monumento, sem mudar o estilo da época, mas também deixando claro o que é novo. No tocante às escavações, estas deverão respeitar os padrões científicos já definidos na “Recomendação Definiadora dos Princípios Internacionais a serem aplicados em Matéria de Escavações Arqueológicas” pela UNESCO em 1956.

### 2.5.3. COMPROMISSO DE BRASÍLIA

De acordo com o Compromisso de Brasília (1970), foi reconhecida a necessidade de ação supletiva dos Estados e Municípios no que diz respeito à proteção de bens culturais de valor nacional. Para isto, ficaria estabelecida a descentralização do IPHAN com a criação de três esferas de atuação: a da União, a estadual e a municipal. Até hoje, esta proposta ainda está para ser cumprida.

No Compromisso de Brasília, a medida base a ser tomada é a reformulação da educação dos níveis básico a superior, visando o treinamento sério e a conscientização da população para a importância da preservação do patrimônio histórico brasileiro. Para tanto, fica estabelecida na Carta uma série de medidas específicas sobre a inclusão de matérias e estudos relacionados à história e a preservação do patrimônio cultural brasileiro. É urgente a criação de museus, acervos, arquivos, etc. junto à autoridade de cada Estado, dando a estes a responsabilidade de cuidar, preservar e restaurar o patrimônio. (COMPROMISSO DE BRASÍLIA, 1970)

O Compromisso firmado conclui com a necessidade de cada Estado de criar o seu próprio serviço de proteção que esteja vinculado às autoridades em questão e aos centros capacitores como as universidades. (COMPROMISSO DE BRASÍLIA, 1970)

### 2.5.4. RECOMENDAÇÃO DE PARIS

Convenção realizada em 1972, abordou sobre a Proteção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural (UNESCO). Para tanto, ficou estabelecido que a educação e a formação pessoal são os pilares de perpetuação das memórias e dos bens culturais, deste modo valorizando o patrimônio não apenas pela arquitetura, por aquilo que é palpável, mas principalmente ao lançar um olhar à sociedade, com sua memória, cultura e costumes. Os Estados signatários passam então a se comprometer e a valorizar os bens culturais, em seu aspecto cultural mais profundo. Identificar, proteger, conservar, valorizar e transmitir como princípios básicos da Cooperação Internacional. (RECOMENDAÇÃO DE PARIS, 1972)

### 2.5.5. CARTA DE MACHU-PICCHU

A Carta Patrimonial de Machu Picchu, de acordo com o *site* do IPHAN (2016), foi estabelecida em 1977, quase quarenta e cinco anos após a Carta de Atenas. As diretrizes e princípios estabelecidos em Atenas com relação à metodologia do planejamento urbano não foram necessariamente rejeitados, mas foram, como já dito, necessárias revisões tendo em vista o crescimento urbano, socioeconômico e tecnológico sem precedentes das décadas que se seguiram.

A Carta de Machu Picchu (1977) vem em momento imprescindível pois, em linhas gerais, as diretrizes estabelecidas anteriormente não foram capazes de prever o aparecimento de problemas em escala “global”, a integrar não somente os aspectos do regional ao nacional, mas globais no sentido de abarcar toda a cultura e modo de produção e crescimento humanos. Percebe-se aqui que não se trata de conter ou engessar o crescimento e a mobilidade natural da sociedade, nem em setorizá-la, mas em integrar tais sistemas e criar um planejamento consciente levando em conta os recursos disponíveis à sociedade. Isto fica evidente ao se abordar a questão da segurança ambiental e ao estabelecer diretrizes que não permitam que agrave ainda mais as condições de risco em que se encontram alguns centros urbanos.

No projeto arquitetônico, admite que a Carta de Atenas não levou em conta a integração dos volumes arquitetônicos que, antes isolados e dispersos, devem ceder essa setorização à integração e à reintegração edifício-cidade-paisagem, passando a considerar o edifício como um elemento do *continuum*. (CARTA DE MACHU PICCHU, 1977)

Através da Carta de Machu Picchu (1977), vê-se que, com relação ao crescimento urbano, um dos problemas fundamentais é a incapacidade de controlá-lo ou mesmo direcioná-lo, pois muitas destas tentativas podem surtir o efeito oposto, agravando ainda mais o movimento migratório para dentro das cidades, gerando um crescimento caótico; ou para fora, acarretando a deterioração de determinadas áreas. Em meio a tal crescimento, deve ser salientada a questão da recuperação e proteção do patrimônio cultural, que pode facilmente ser esquecida. A Carta institui o patrimônio como constituinte do caráter de uma sociedade, o que implica que não apenas sua estrutura física, mas suas características sociológicas e culturais necessitam ser preservadas. Com base no princípio da integração, fica proposto que as zonas

monumentais e monumentos históricos sejam integrados ao processo vivo de desenvolvimento.

Com respeito à moradia, esta deverá priorizar a integração e comunicação humanas ao estabelecer a casa como um “instrumento de desenvolvimento social”. Já com relação ao transporte, observa-se novamente a diretriz de não limitar o desenvolvimento, considerando que a cidade está em constante expansão, mas dar prioridade ao transporte público de massa, salientando mais uma vez a integração sem sacrificar a possibilidade de expansão. (CARTA DE MACHU PICCHU, 1977)

Para tanto, as autoridades e profissionais precisam compreender que o processo de planejamento não se resume aos planos formulados; e nem termina em sua implementação, mas que deve permanecer aberta a possibilidade do crescimento contínuo e a manutenção do que já foi realizado. (CARTA DE MACHU PICCHU, 1977)

#### 2.5.6. CARTA DE BURRA

A Carta de Burra, promulgada em 1980 pelo ICOMOS – Conselho Internacional de Monumentos e Sítios -, estabelece ao longo de 29 artigos uma exposição detalhada dos procedimentos que devem ser adotados nos diversos casos de preservação, restauração, conservação e reconstrução de bens. O termo ‘bem’ já fica definido *a priori* pela carta em seu primeiro artigo, como sendo “um local, uma zona, um edifício ou outra obra construída, ou um conjunto de edificações ou outras obras que possuam significação cultural, compreendidos, em cada caso, o conteúdo e o entorno a que pertence”. (CARTA DE BURRA, 1980, p.1)

Diferentemente de outras Cartas anteriores, existe nessa a preocupação em estabelecer desde o princípio as definições claras dos conceitos com os quais serão realizados os trabalhos acima mencionados. Em cartas anteriores já ficou bem exposta a preocupação global com a importância de preservar o patrimônio. Aqui, o foco está no processo de execução. (CARTA DE BURRA, 1980)

Além disso, segundo a Carta de Burra (1980) carrega alguns conceitos como significação cultural, sendo a importância do “valor estético, histórico, científico ou social de um bem para as gerações passadas, presentes, futuras” (CARTA DE BURRA, 1980, p.1). Substância como a gama de materiais que compõe o bem fisicamente; manutenção e reparação, com o primeiro a partir de uma proteção contínua e a segunda a restauração e reconstrução de um bem; preservação;

preservação, atraso da degradação e conservação do estado de um bem; restauração, recuperar um bem à um estado anterior; reconstrução, não possuindo mesmo significado que recriação e reconstrução hipotética, significa um retorno a um estado anterior com o que puder ser feito de exatidão; adaptação, manutenção do significado cultural de um bem a partir de um novo uso; e, por fim, uso compatível, impacto mínimo e modificações reversíveis, sem mudar a significação cultural. (CARTA DE BURRA, 1980)

## 2.6. PRESERVAÇÃO DA PAISAGEM E ARQUITETURA RURAL

Para fundamentar o estudo presente neste trabalho, é preciso buscar fontes que abordem sobre o tema da preservação da paisagem e arquitetura rural. Por se tratar de um assunto recente, visto que a carta patrimonial que aborda o tema data de 2010, uma busca foi traçada nas cartas patrimoniais existentes para chegar a um consenso do que se trata tal preservação. Portanto, a partir das cartas disponibilizadas pelo *site* do IPHAN (2016), foram selecionadas, em ordem cronológica: a Declaração de Tlaxcala de 1982, a Recomendação Europa de 1995, a Declaração de Sofia de 1996, a Síntese Preliminar das Discussões do Primeiro Fórum Nacional do Patrimônio Cultural (FNPC) de 2009 e, por último, a Carta de Juiz de Fora ou Carta dos Jardins Históricos Brasileiros de 2010.

A Declaração de Tlaxcala, de outubro de 1982, é resultado do 3º Colóquio Interamericano sobre a Conservação do Patrimônio Monumental “Revitalização das Pequenas Aglomerações”, realizada pelo Conselho Internacional de Monumentos e Sítios (ICOMOS) em Trindade, Tlaxcala (México). Afirma que “as pequenas aglomerações se constituem em reservas de modos de vida que dão testemunho de nossas culturas, conservam uma escala própria e personalizam as relações comunitárias, conferindo, assim, uma identidade a seus habitantes”. (DECLARAÇÃO DE TLAXCALA, 1982, pág. 1)

Portanto, a Declaração aborda sobre as pequenas aglomerações, ou seja, os habitantes de áreas com interesse de preservação. É de importância, pois o presente estudo se fundamenta na preservação de uma casa de imigrantes poloneses na região da Colônia Murici, em São José dos Pinhais. Essa localidade possui hábitos, costumes e tradições inerentes à região que surgiram desde as primeiras

aglomerações de imigrantes provindos de seus países originários para se instalar, na época, na área rural de São José.

A Declaração traz a necessidade de respeito às tradições e modo de vida das comunidades de pequenos *habitats* e preza pela conservação de tais aglomerações, instituindo a autoridades locais e governos estaduais tal responsabilidade, com a participação de tais comunidades nas decisões que concernem a seu habitat. (DECLARAÇÃO DE TLAXCALA, 1982)

Ainda constata que a amplificação dos meios de comunicação e intercâmbio de estilo de vida vem prejudicando as comunidades, levando à destruição do patrimônio cultural e desprezo por seus valores, assim como o êxodo de habitantes de pequenas aglomerações em busca de melhor qualidade de vida em centros urbanos; uma vez que não possuem o subsídio adequado para permanência na região, instigando governos a terem planos de desenvolvimentos físico-territorial. (DECLARAÇÃO DE TLAXCALA, 1982)

De acordo com a Declaração de Tlaxcala (1982), para preservação de tais comunidades, os materiais e técnicas utilizados deverão ser tradicionais, mesmo para representação de manifestações arquitetônicas contemporâneas; e, se não for possível, utilizar elementos substitutos que não alterem a forma e a estética comparada aos modos de construção tradicionais, ou seja, “não ocasionem alterações notáveis na forma resultante e que correspondam às condições psicológicas locais e aos modos de vida dos habitantes da região”. (DECLARAÇÃO DE TLAXCALA, 1982, p.2)

Qualquer ação que vise a conservação e a revitalização das pequenas localidades seja inserida em um programa que leve em conta os aspectos históricos, antropológicos, sociais e econômicos da região e as possibilidades de revitalizá-la, sem o que a referida ação será condenada à superficialidade e a à ineficácia. (DECLARAÇÃO DE TLAXCALA, 1982, p.3)

Com isso, devem-se preservar tradições e modo de vida característicos de cada pequena aglomeração e localidades rurais, assim como o bem-estar de determinadas comunidades, preservando seu ambiente tradicional. (DECLARAÇÃO DE TLAXCALA, 1982)

A Declaração de Sofia, de 9 de outubro de 1996, através da XI Assembleia Geral do ICOMOS, reafirma os princípios da Carta de Veneza e reitera que o patrimônio cultural deve levar em conta primeiro a relação entre o patrimônio e a comunidade antes do desenvolvimento de atividades econômicas como o turismo, que

podem representar uma ameaça à integridade de tal patrimônio. Por isso, propõe estudos analíticos e inventários, buscando um entendimento pleno do patrimônio e justificando novos usos propostos. Assim, poderá melhorar a qualidade de vida dos residentes do local, preservando referências culturais e valores dentro de um desenvolvimento sustentável. (DECLARAÇÃO DE SOFIA, 1996)

A Carta traz ainda que o conceito de patrimônio cultural está em constante evolução, pois transformações sociais são dinâmicas. Portanto, a conservação não se atém ao estético, e estático, mas também possui atuação prática, necessitando ser analisada em revisão a um panorama geral a partir da “diversidade e a especificidade das culturas” (DECLARAÇÃO DE SOFIA, 1996, p. 1). Logo, a Carta sugere estudos analíticos de inventários para compreender o patrimônio no contexto contemporâneo e justificar os novos usos propostos. Tudo em prol da melhoria da qualidade de vida de seus moradores, o que nomeia de preservação da ecologia social (DECLARAÇÃO DE SOFIA, 1996). Assim como a Declaração de Tlaxcla, a Declaração de Sofia também traz a participação do Estado, de autoridades político-administrativas e da comunidade na preservação do patrimônio local.

Os princípios da Declaração de Sofia são significativos, pois a região da Colônia Murici faz parte de um plano maior de desenvolvimento do turismo rural de São José dos Pinhais, o que faz concluir que qualquer intervenção em uma edificação da região fará parte desse plano maior e deve ser entendida como promotora do turismo, mas ao mesmo tempo deve respeitar o patrimônio cultural da localidade.

Na sequência, a Recomendação Europa, de 11 de setembro de 1995, aborda a conservação integrada das áreas de paisagens culturais como integrantes das políticas paisagísticas. Apesar de ter sido escrita para a realidade europeia, alguns conceitos podem ser extraídos para a realidade brasileira, visto que a recomendação surgiu através da necessidade de evitar o mau uso do solo, devido à ameaça que tal prática pode oferecer à paisagem cultural e à identidade cultural de comunidade (RECOMENDAÇÃO EUROPA, 1995). Assim, a Carta facilita o entendimento da preservação da paisagem rural das Colônias de São José dos Pinhais.

No campo de aplicação da Carta, esta relata que a paisagem cultural está à mercê de avarias e modificações prejudiciais devido à carência de educação e informação sobre o assunto. Por isto, recomenda a criação de ambientes que prezem pela herança cultural e natural, “que leve a natureza evolucionária da paisagem como um todo” (RECOMENDAÇÃO EUROPA, 1995, pág.5). Assim como “a divulgação dos

valores culturais, históricos, arqueológicos, estéticos, simbólicos, etnológico, ecológicos, econômicos e sociais que as sociedades atribuem às paisagens em vários níveis territoriais”. (RECOMENDAÇÃO EUROPA, 1995, pág.7)

A Recomendação Europa (1995) ainda traz que se deve aplicar como meta o desenvolvimento sustentável às paisagens culturais, através de medidas que proporcionem o progresso controlado da paisagem e as condições socioeconômicas que podem alterar o meio ambiente. Podem-se encontrar algumas definições como os conceitos de paisagem e paisagem cultural. A paisagem define-se como o resultado das ações de fatores naturais e o homem, em determinado período ou sociedade e um ambiente topograficamente definido. Segundo a Carta, a paisagem tem um “triplo significado cultural”, pois é o olhar do indivíduo ou comunidade sobre o território, tratando-se do depoimento do passado e acontecimentos do presente, e aponta culturas e locais com suas tradições. Já as áreas de paisagem cultural são o marco da evolução da sociedade humana delimitados pela paisagem e sua topográfica, combinando ações humanas sobre a natureza, dentro de um tempo e espaço.

[...] Graças a presença de remanescentes físicos que refletem o uso e as atividades desenvolvidas na terra no passado, experiências ou tradições particulares, ou representação em obras literárias ou artísticas, ou pelo fato de ali haverem ocorrido fatos históricos. (IPHAN, 2016, p.3)

Outro documento que aborda a preservação da Paisagem Cultural e Patrimônio Natural foi a Síntese Preliminar das Discussões do Primeiro Fórum Nacional do Patrimônio Cultural (FNPC), realizado em Ouro Preto, de 13 a 16 de dezembro de 2009. O objetivo geral foi analisar e avaliar a conjuntura da Política Nacional do Patrimônio Cultural (PNPC). (FNPC, 2009)

Nas mesas redondas 04 e 14, os tópicos da Paisagem Cultural e Patrimônio Natural Brasileiro surgiram e como o departamento era recente no IPHAN, lançaram-se alguns desafios a serem enfrentados como o entendimento do conceito de Paisagem Cultural por especialistas em patrimônio, a transmissão do valor de Paisagem Cultural à sociedade dentro do contexto da memória e a relação entre geodiversidade, biodiversidade e diversidade cultural. Dependendo do valor de cada paisagem, as políticas de preservação podem variar. Portanto, “muitos significados da paisagem podem ser substituídos, acrescentados de novos ou suplantados por outros que surgem ao longo de suas incessantes transformações”. (FNPC, 2009, p.49)

De uma forma geral são indispensáveis as parcerias do Ministério da Educação, Ministério do Turismo, Ministério do Meio Ambiente, Ministério da Pesca e Aquicultura, Ministério das Cidades, bem como da Secretaria do Patrimônio da União (SPU), do Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e do Sistema de Satélites de Múltiplas Missões (SSMM) ou Satélite Geoestacionário Brasileiro (SGB). Em casos específicos têm-se o Ministério da Agricultura, Ministério Público, Ministério de Minas e Energia, assim como os demais setores do Ministério da Cultura e do Iphan. (FNPC, 2009, p. 50)

Por fim, a carta mais atual encontrada que se refere ao assunto, trata da preservação de jardins históricos, datando de outubro de 2010 e nomeia-se Carta de Juiz de Fora ou Carta dos Jardins Históricos Brasileiros, escrita em Minas Gerais. Surgiu através da reunião entre o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), Fundação Museu Mariano Procópio (MAPRO) e Fundação Casa de Rui Barbosa e dita diretrizes para preservação desse bem cultural. (CARTA DE JUIZ DE FORA, 2010)

Um jardim histórico é uma composição arquitetônica e vegetal que apresenta interesse público dos pontos de vista histórico e artístico. Nesse sentido deve ser entendido como 'monumento'. Um jardim histórico é uma composição de arquitetura cujo material constituinte é principalmente de origem vegetal, consequentemente vivo, como tal perecível e renovável. (Carta de Florença 1981, *apud* Carta de Juiz de Fora - IPHAN, 2016)

Dentro da realidade brasileira, o jardim histórico faz alusão a diferentes lugares de encontro e convívio; e é onde se procura um refúgio da conturbada vida urbana. Tem como objetivo a preservação da paisagem e não apenas dos bens edificados, sendo qualificados como:

[...] Os sítios e paisagens agenciados pelo homem como, por exemplo, jardins botânicos, praças, parques, largos, passeios públicos, alamedas, hortos, pomares, quintais e jardins privados e jardins de tradição familiar. Além desses, jardins zoológicos, claustros, pomares, hortas, cultivos rurais, cemitérios, vias arborizadas de centros históricos, espaços verdes circundantes de monumentos ou de centros históricos urbanos, áreas livres e espaços aberto em meio a malha urbana, entre outros. (Carta de Juiz de Fora, 2010, pág.2)

Ainda segundo a Carta de Juiz de Fora (2010), a importância da preservação dos jardins históricos dá-se pois estes criam com a paisagem preservada uma relação espacial e temporal; vivenciam-se realidades até antes despercebidas de maneira a contemplar algo fora do contexto vivido pelo visitante. Os jardins históricos são a relação do homem urbano com o meio natural; e esses devem ser originais, de

materiais genuínos e que consideram o quando e como foram construídos e as ações do tempo.

A Carta traz que a proteção e conservação de tais bens culturais devem ser incluídas em planos de desenvolvimento locais e regionais e se trata de um dos assuntos mais atuais de preservação do patrimônio cultural, assim como a realização de levantamentos e pesquisas para realização de um inventário facilitarão o processo de registro e identificação. A carta cita que, quando o proprietário não obtiver condições financeiras para investir e garantir a manutenção do bem, o Decreto-Lei nº 25/37 coloca o bem aos cuidados do Poder Público. (CARTA DE JUIZ DE FORA, 2010)

A Carta de Juiz de Fora (2010) ainda traz que as intervenções devem usar o princípio da reversibilidade para provocar o mínimo de interferência possível, assim como pede pela preservação dos eixos visuais principais não obstruindo os elementos de importância.

Carta dos Jardins Históricos Brasileiros é o que mais se aproxima dos conceitos entendidos para preservação das áreas rurais. Por se tratar do mais atual, será tomado como referência para preservação da Casa Majczak na Colônia Murici em São José dos Pinhais.

## 2.7. PRESERVAÇÃO DA ARQUITETURA DE IMIGRANTES POLONESES

Foi a partir dessa minha atividade estradeira que comecei a notar a inserção, na paisagem paranaense, de um novo elemento modificador: A CASA. A casa-de-polaco, a casa-de-alemão, a casa-de-italiano, de alvenaria ou de madeira, mas bem diferentes umas das outras. (TOURINHO,1981, VALENTINI, 1982, *apud* BERNARDO,2014, p.33)

As casas construídas da região da Colônia Murici, de colonização polonesa, são, em sua maioria, constituídas por troncos de madeira provindos das florestas de araucária, abundantes na região, quando os primeiros imigrantes adentraram em terras paranaenses. Percebeu-se na araucária uma referência a ser comparada com a grande quantidade de bosques de coníferas no norte e leste Europeu, encontradas na Polônia desde 700 a.C. (BERNARDO, 2008). Na época, como se precisava de espaço para a plantação, a araucária passou a ser entendida como praga, sendo assim o material de menor custo para construção de casas. (BERNARDO, 2008)

A técnica de construção de paredes a partir de troncos roliços chama-se *blocause* ou *blocausse*, com encaixes na extremidade e falquejado nas duas pontas; técnica comum em climas frios onde possuíam florestas de coníferas, por necessitar de poucos equipamentos e recursos disponíveis, encontrando uma maneira de edificar às condições encontradas no Brasil. (WEIMER, 2005 *apud* BERNARDO, 2014)

Os imigrantes poloneses, junto com imigrantes alemães e italianos difundiram técnicas de construção em madeira na Região Sul do país (KERSTEN, 2000 *apud* BERNARDO, 2014). Além disto, introduziram o que ficou conhecido como “carroça polonesa” na agricultura. Carregando suas habilidades na construção de carroças, moinhos, engenhos hidráulicos, carpinteiros de estrutura e marceneiros, aprimorando assim, os métodos agrícolas de estocagem e os meios de transporte (TURBANSKI, 1978; MAROCHI, 2006 *apud* BERNARDO, 2014). Tais técnicas eram difundidas pelo “sistema de transmissão dos conhecimentos técnicos na prática das oficinas – o aprender fazendo – que encaminhava o aprendiz na sua carreira, passando pela categoria de oficial e finalmente de mestre”. (GAMA, 1994 *apud* BERNARDO, p. 33, 2014)

A casa tinha forte ligação com o trabalho, já que ao redor havia áreas de cultivo e edifícios para apoio em atividades como o paiol, o abrigo para animais, ferramentas, instrumentos agrícolas, poço, forno e instalações sanitárias; já a cozinha era separada do corpo da casa, construída posteriormente de alvenaria. (BERNARDO, 2008)

Ao construírem as casas, elevavam do piso através de pedras, pedaços de tronco ou tijolos evitando o contato direto com a terra. As paredes eram estruturais e de vedação ao mesmo tempo, suportando as cargas provindas da cobertura em esforços uniformemente distribuídos (VALENTINI, 1982 *apud* BERNARDO, p. 44, 2014). Ainda, com o passar dos anos, as casas eram cobertas por cascas de pinheiros, substituídas posteriormente por tabuinhas ou aduelas, em seguida por telhas chatas de argila, chegando às telhas francesas que, simbolizavam, segundo Bernardo (2008), que as famílias iam adquirindo melhores condições de vida e conforto. Devido a essa evolução, a casa antiga era abandonada e ganhava a função de depósito.

Associado ao inverno rigoroso que a Europa possui, os telhados das edificações construídas por imigrantes aqui no Brasil fazem referência aquele exemplo.

### 3. CONCEITUAÇÃO DO TEMA

#### 3.1. CULTURA GASTRONÔMICA

O primeiro e mais óbvio exemplo da relação da economia com a alimentação é a indicação da capacidade de sobrevivência de uma dada civilização que passa, antes de tudo, pelo provimento dos gêneros alimentícios suficientes para sua manutenção e para sua reprodução, daí uma relação direta entre a demografia histórica e a economia alimentar. (CARNEIRO, 2005 *apud* PORTUGAL, 2014, p. 2)

Antes de tratar sobre gastronomia, é preciso abordar o tema da cultura gastronômica, que segundo Corner (2008, *apud* Portugal, 2014), está intimamente ligada à cidade e suas manifestações gastronômicas. Esta consiste em elementos que caminham juntos para criação da identidade de um povo, representado por hábitos e costumes.

A culinária nada mais é do que o resultado de uma troca cultural através da dinâmica social (SANTOS, 2005 *apud* PORTUGAL, 2014) principalmente quando se refere à culinária brasileira. Portanto, ela não está dissociada do conceito de cultura e história, pois as trocas entre locais criam hábitos e preparos de alimentos diferenciados que evoluem, mesclam-se com o passar do tempo; e, no fim, geram as tradições culinárias.

Segundo Santos (2005, *apud* Portugal, 2014), a memória gustativa está atrelada aos hábitos e práticas alimentares de um indivíduo, fazendo com que este se sinta inserido em um contexto sociocultural. Com o passar do tempo, esses hábitos variam e as cozinhas evoluem, pois há circulações de mercadorias; e, com isto, novos produtos e alimentos a serem incorporados (LODY, 2008 *apud* PORTUGAL, 2014). Ainda segundo Lody (2008, *apud* PORTUGAL, 2014), algumas são consideradas como patrimônio gustativo da sociedade, permitindo separar suas identidades locais, consideradas patrimônio imaterial; um bem cultural.

Quando Maluf (2006, *apud* PORTUGAL, 2014) expõe a diferença entre a culinária tradicional e a inovadora, ele tenta diferenciar os costumes temporários

daqueles que perduram e são absorvidos pelo patrimônio cultural. Atualmente, a praticidade incorporou-se ao cotidiano, não mais necessariamente havendo hábitos tradicionais alimentares.

Quando se fala em cultura alimentar brasileira, há parâmetros a serem avaliados, como o tamanho do território e a diversidade cultural, as diferentes colonizações, o clima diferenciado no país, a posição geográfica e os diferentes tipos de solo. Entende-se que o Brasil não possui uma cultura alimentar padrão e única, sendo assim expressa por uma diversidade de culturas. (PORTUGAL, 2014)

Os temas da cozinha e da mesa regional brasileira revelam os tempos da memória gustativa e têm suas origens nos contornos da cozinha indígena, portuguesa e africana, dando verdadeiro salto cultural ao encontrar as cozinhas caipira e imigrante. Desta maneira, a gastronomia brasileira reserva um lugar para todos, pois é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação. (SANTOS, LODY, 2008, *apud* PORTUGAL, 2014, p.15)

Portanto, entende-se que o tema gastronomia não se limita ao ato de consumir alimentos diariamente por necessidades biológicas. Ela está atrelada à cultura de uma população, tanto quanto a fala, a escrita, a vestimenta, hábitos e costumes. Esta faz parte do patrimônio imaterial de uma sociedade.

De acordo com uma cartilha do SEBRAE (2016), cozinhar é uma das atividades mais antigas, datando de aproximadamente sete mil anos, quando o homem aprendeu a lidar com o fogo. Porém, com relação à profissão de cozinheiro há registros apenas a partir dos grandes banquetes na Mesopotâmia, em aproximadamente 3000 a.C., onde havia um cozinheiro.

Apesar da proximidade de significados entre culinária e gastronomia, há uma diferença substancial. A primeira associa-se à arte de cozinhar, sendo incorporada à cultura de povos, já a segunda, ao decompor a palavra, “gaster” (ventre, estômago), por “nomo” (lei) e pelo sufixo “ia” significando “estudo ou observância das leis do estômago”. (SEBRAE, 2016)

De acordo com a ABAGA (Associação Brasileira da Alta Gastronomia) (2016, *apud* SEBRAE, 2016), a profissionalização da categoria no Brasil, começou nos anos 1980 a partir da chegada de *chefs* estrangeiros e a abertura de importações no início dos anos 1990.

## 3.2. CENTRO GASTRONÔMICO

O programa de centros gastronômicos é muito recente. Há pouca bibliografia sobre o tema e poucas definições e exemplos históricos do que são tais complexos. Portanto, o presente estudo irá conceituar o tema a partir do entendimento de como projetar restaurantes e cozinhas industriais e parte de uma escola, usando também como base exemplos existentes de centros gastronômicos de maneira geral para ampliar e exemplificar o assunto abordado.

### 3.2.1. RESTAURANTES E COZINHAS INDUSTRIAIS

A cozinha é o lugar de transformação, das soluções criativas, do encontro e das revelações. É na cozinha que prepara a comida, que desde nossos antepassados é preparada de acordo com os recursos disponíveis de cada época e de cada região, passado de geração para geração com novos modos de preparo com as novas técnicas de equipamentos. (FREIXA, CHAVES, 2008, *apud* TRIGO, 2012, p. 17)

Para receber viajantes no início do século XIX, hospedarias de pequeno porte serviam comidas sem requinte ou variedade. Já na metade do mesmo século, a cozinha francesa ganhou frente em hotéis de São Paulo e Rio de Janeiro com serviço *à la carte*. (FREIXA, CHAVES, 2008 *apud* PORTUGAL, 2014)

De acordo com Oliveira (1999, *apud* Portugal, 2014), com o crescimento da população brasileira depois da Segunda Guerra Mundial e da crescente urbanização, houve por consequência a chegada de mão de obra provinda das áreas rurais, imigrantes ou da região Nordeste a começar a trabalhar em restaurantes. Na década de 1970, os bares e restaurantes brasileiros puderam ser equiparados com os da Europa e Nova York, segundo o autor. A partir dos anos 1980, difunde-se os restaurantes *fast-foods*; e nos anos 1990 há um impulso na gastronomia decorrido da vinda de *chefs* de cozinha estrangeiros e o maior intercâmbio de produtos entre países.

### 3.2.2. LEGISLAÇÃO E NORMAS TÉCNICAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE RESTAURANTE-ESCOLA

A Portaria n.º 215/2011 de 31 de maio do Diário da República, 1.ª série — N.º 105 — 31 de maio de 2011,

[...] Estabelece os requisitos específicos relativos a instalações, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, incluindo aos integrados em empreendimentos turísticos e às secções acessórias de restauração ou de bebidas instaladas em estabelecimentos comerciais com outra atividade principal. (DIÁRIO DA REPÚBLICA, 2011, p.1)

Há diversas normas que regem restaurantes, envolvendo “leis sanitárias e trabalhistas; código de posturas e zoneamento do Município (regras municipais); normas de segurança e bombeiros (proteção e central de gás).” (SEBRAE, 2016)

Segundo o *site* do SEBRAE (2016), a Resolução RDC nº 216 da Anvisa normatiza um Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação com vários pontos a serem cuidados para manutenção de um restaurante, desde suas instalações a sua higienização, conservação e limpeza.

Ainda segundo o SEBRAE (2016), existe a Portaria 1428/93 do Ministério da Saúde, que aborda sobre As Boas Práticas de Fabricação e que são pré-requisitos fundamentais, estipulando que estabelecimentos que lidam com alimentos implantem o sistema PAS<sup>5</sup> (antigo APACC<sup>6</sup>).

Além disso, a cartilha do SEBRAE (2016), que orienta como implantar uma Escola de Culinária/ Gastronomia, informa que há espaços que, independente da dimensão do projeto, devem ser previstos como “ atendimento / recepção, salas de aula - cozinha experimental - câmara fria (opcional) – administração - almoxarifado-vestiário – copa - banheiros. É aconselhável dispor de estacionamento. (SEBRAE, 2016)

---

<sup>5</sup> Programa Alimentos Seguros (PAS) (SEBRAE, 2016)

<sup>6</sup> Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APACC) (SEBRAE, 2016)

### 3.2.2.1. PROJETO E PLANEJAMENTO DE RESTAURANTE

Ao se projetar um restaurante, segundo Silva Filho (1996, *apud* Portugal, 2014), é preciso entender que ele será composto por um espaço com múltiplas instalações e que não há regras para sua criação. É fruto de uma análise de mercado, através do conhecimento da região para sua implantação, com a análise de concorrência e preferências pelos tipos de cardápio (FIGURA 2). Os espaços básicos são: cozinha, refeitório, infraestrutura, estoque e área de serviços.

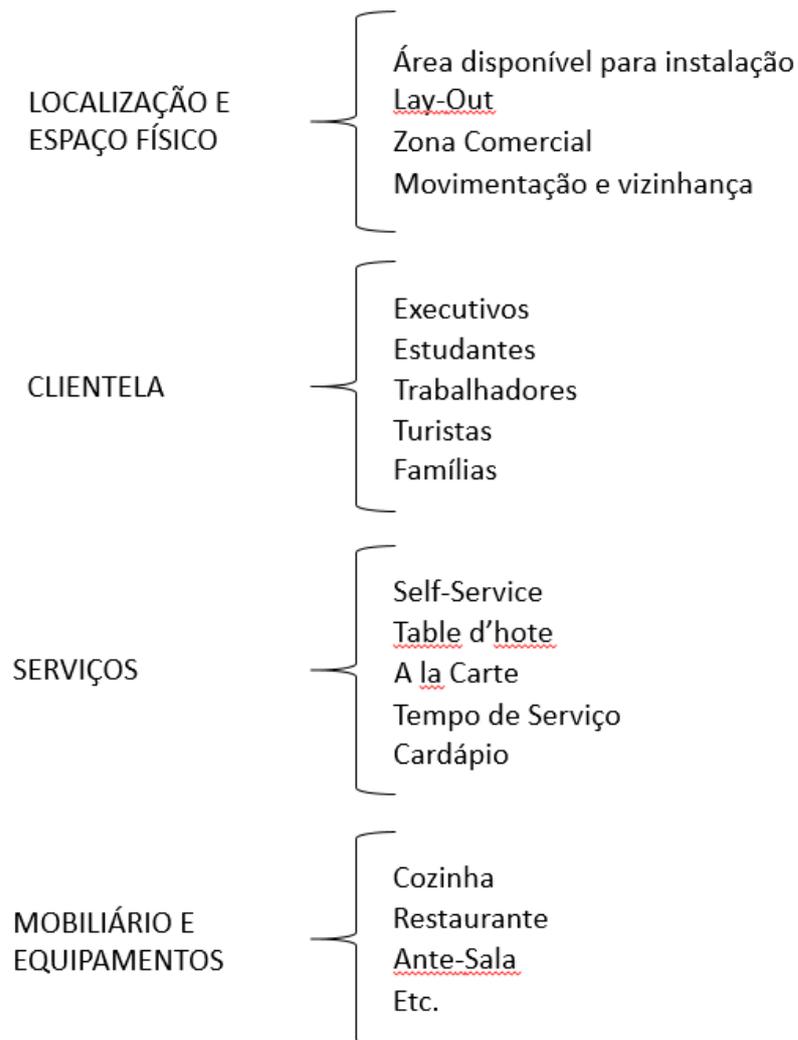


FIGURA 2 – PASSOS PARA CRIAÇÃO DE UM PROJETO DE RESTAURANTE  
 FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA DE SILVA FILHO (1996) *apud* PORTUGAL (2014)

Ao projetar uma cozinha profissional, de acordo com Masano (2011) *apud* Portugal (2014), os espaços devem ser integrados, tendo em vista maior segurança, eficiência e disposição correta de equipamentos seguindo uma lógica (FIGURA 3 e 4).

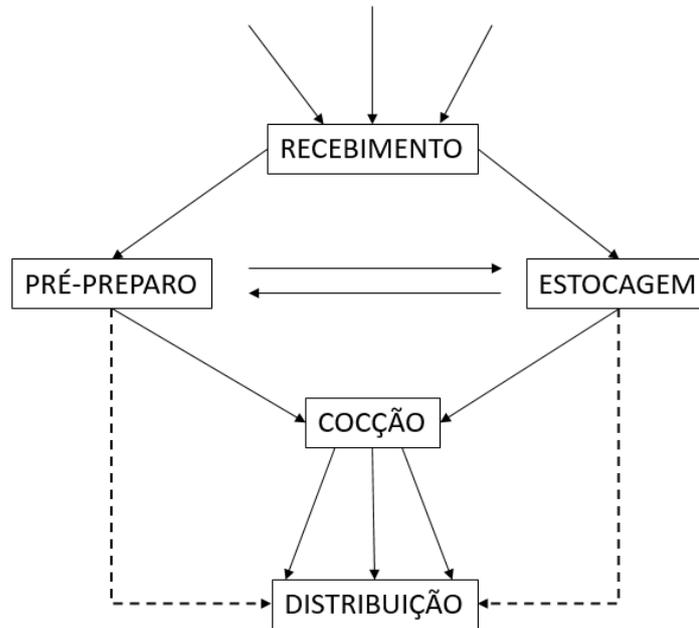


FIGURA 3 – FLUXOGRAMA DE UMA COZINHA INDUSTRIAL  
FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA DE SILVA FILHO (1996) *apud* PORTUGAL (2014)

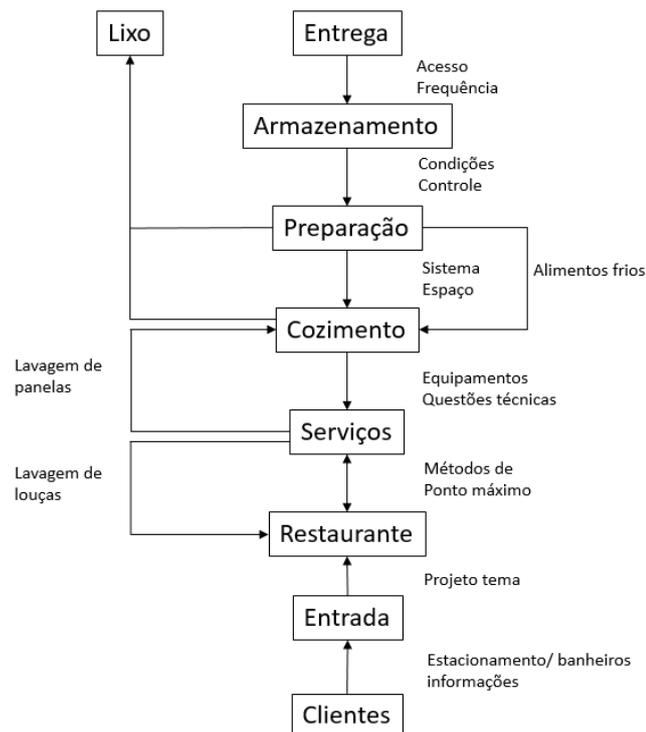


FIGURA 4 – ORGANOGAMA DE UMA COZINHA INDUSTRIAL  
FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA DE LITTLEFIELD (2011)

Masano (2011, *apud* Portugal 2014) traz que os projetos devem conter equipamentos que auxiliem na praticidade, sobre rodas ou pés que ajudem na limpeza e sua movimentação, ser modulares e com medidas pertinentes entre si, que permitam a flexibilidade e modularidade. Indica espaços que proporcionem visibilidade e facilidade de supervisão, ou seja, uso de muros baixos para melhor fixar mobiliários e não obstruir a visão de quem está trabalhando, que variam de 1,00 m a 1,20 m. O dimensionamento correto da área de armazenamento de lixo é obtido através da frequência de retirada por empresa particular ou pública. E, por fim, o projeto de um restaurante deve posuir fluxo e circulação de pessoas bem definidos para evitar confrontos e contaminações por bactérias por deslocamentos desnecessários, chamada de “contaminação cruzada dos alimentos” (FIGURA 5).

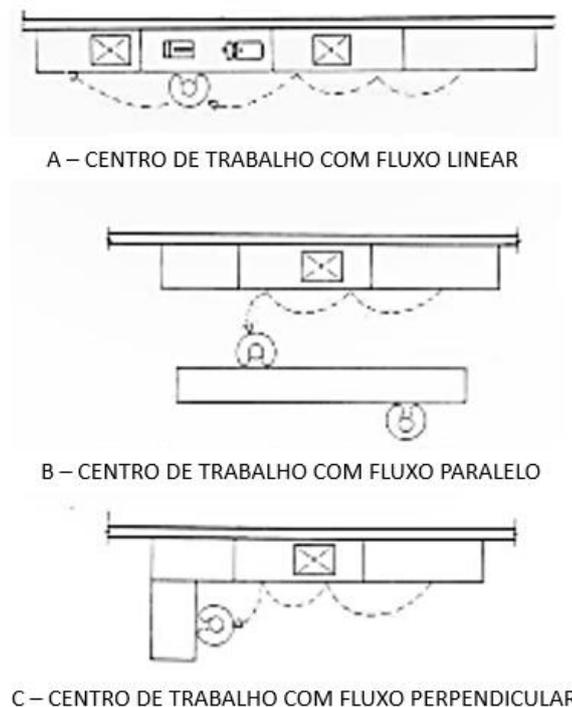


FIGURA 5 – FLUXO DE SERVIÇO  
 FONTE: SILVA FILHO (1996) *apud* PORTUGAL (2014)

Masano (2011, *apud* Portugal 2014) informa que a cozinha deve ter aberturas para face sul, permitindo iluminação indireta sem incidência solar constante, que pode causar desconforto devido ao calor emitido. A iluminação artificial também é importante, pois permite a melhor visualização do alimento durante a preparação e luminárias devem ser protegidas de quedas e explosões (RDC nº 216, MASANO,

2011, *apud* PORTUGAL, p.33). Ao projetar coifas e dutos, estes não devem bloquear a luz durante a cocção, com a criação de sombras. Todas as bancadas de trabalho, para viabilizar uma melhor segurança e agilidade nas tarefas, devem ter iluminação direta e própria, inclusive aquelas destinadas a cortes de alimentos e sua higienização.

A ergonomia é de suma importância no projeto de um restaurante, permitindo a fácil manipulação de equipamentos, mobiliários e objetos de trabalho de modo geral; e objetivando a diminuição de esforços de quem trabalha. Ainda é sugerida a escolha de materiais que diminuam a propagação do som, pois os equipamentos das cozinhas, como exaustores e maquinários, em geral produzem muito ruído (MASANO, 2011, *apud* PORTUGAL 2014). A ventilação deve ocorrer de modo a proporcionar conforto térmico e troca de ar para evitar acúmulos de sujeira e gordura em geral, através de ar insuflado com manutenções periódicas e que carreguem o ar do ambiente do mais limpo para o mais sujo. O mínimo de um pé direito aceitável é de 2,70m. (Portaria 1210, cap. 20, item 20.11 e 20.12, MASANO, 2011, *apud* PORTUGAL, 2014)

Nas cozinhas, é previsto o uso de coifas para que poluentes dos equipamentos de cocção, como gordura em forma de vapor e vapores d'água, por exemplo, não impregnem no restante da edificação (FIGURA 6) (MASANO, 2011 *apud* PORTUGAL, 2014).

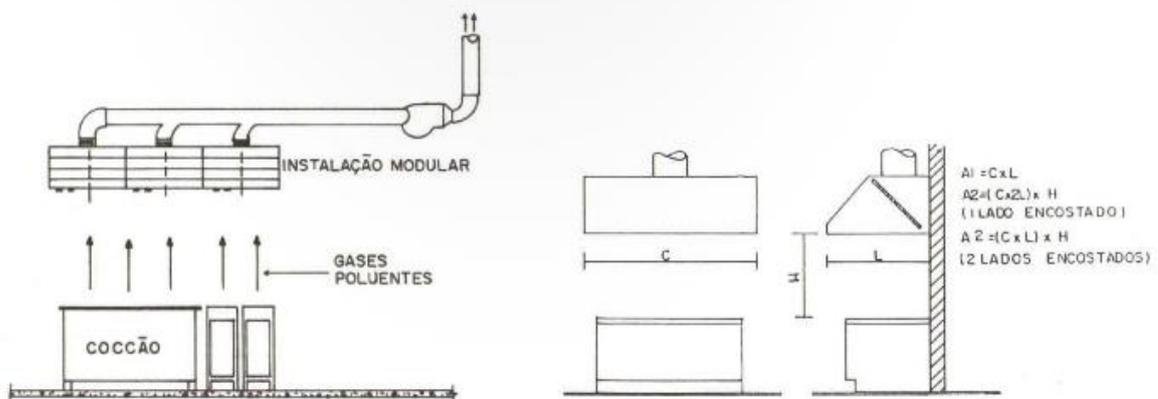


FIGURA 6 – COIFA AUTO-LIMPANTE E COIFA ENCOSTADA NA PAREDE  
 FONTE: SILVA FILHO (1996, p.155) *apud* PORTUGAL (2014)

Com relação ao piso a ser utilizado na cozinha, este deve suportar alto tráfego e ter grande resistência à abrasão, e a agentes químicos para suportar produtos

químicos da limpeza e alimentos, além de rejunte impermeabilizante, antiderrapante e de fácil conservação, limpeza e higienização; e ainda, com caimento correto para evitar acúmulo de água. As portas internas devem possuir visor e ser do tipo de abrir com duas folhas de 1 metro cada para facilitar o trânsito de pessoas e equipamentos. As janelas devem ser altas e localizadas na parte superior das paredes para que o ar quente gerado dentro do recinto suba, proporcionando boa iluminação natural, sem sombras e incidência direta do sol nos alimentos e equipamentos. (MASANO, 2011 *apud* PORTUGAL, 2014).

Fatores como capacidade, dimensão, peso, mobilidade, facilidade para operação e manutenção, construção em módulos, entre outros; são relevantes na escolha de equipamentos para uma cozinha industrial. Possuem a finalidade de reduzir o custo de produção, facilitar a preparação de alimentos e garantam a qualidade final. (FIGURA 7) (SILVA FILHO, 1993 *apud* PORTUGAL, 2014, p.37)



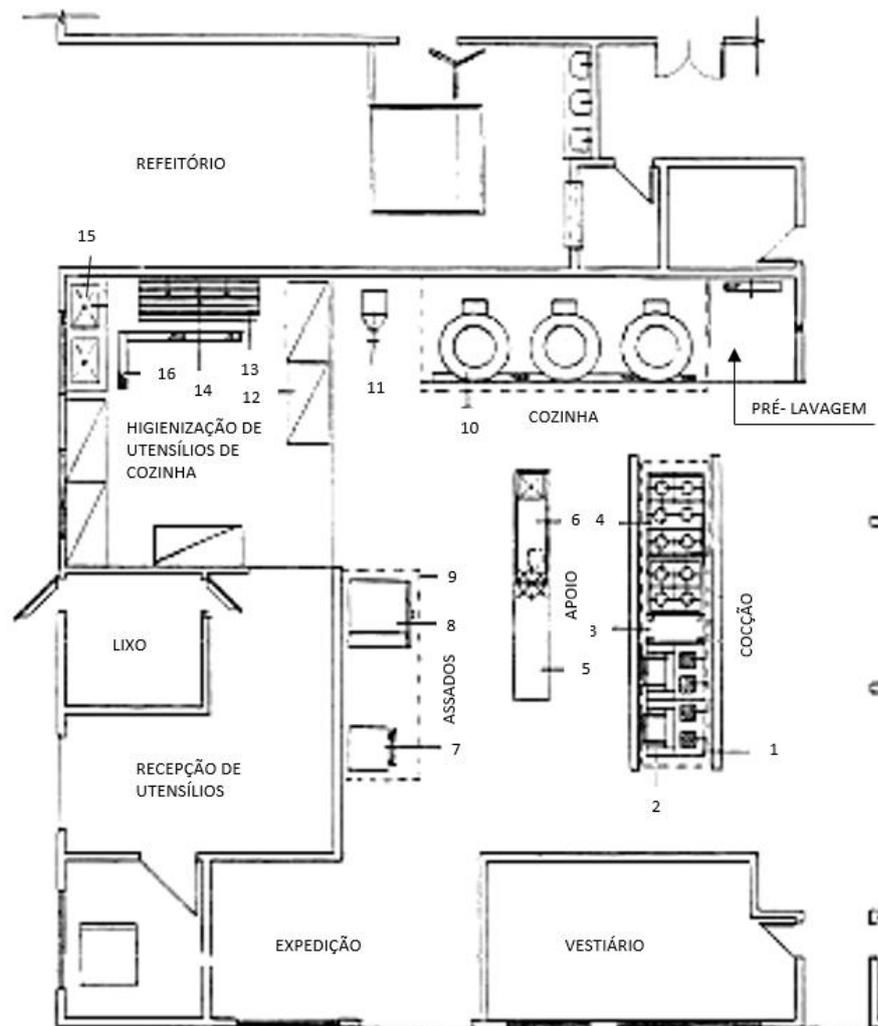
FIGURA 7 – ALGUNS EQUIPAMENTOS DE EXEMPLO PARA COZINHAS INDUSTRIAIS: 1 – COIFA DE ENCOSTO, 2 – MESA LISA COM CUBA, 3 – ESTEIRA TRANSPORTADORA, 4 – CARRO PARA DETRITOS, 5 – FOGÃO MODULAR A GÁS, 6 - FORNO DE EMBUTIR A GÁS, 7 – FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS, 8 – REFRIGERADOR E FREEZER HORIZONTAL.

FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA ATRAVÉS DE COZIL, COZINHAS PROFISSIONAIS, 2013, *apud* PORTUGAL (2014)

De acordo com Littlefield (2011), para realizar o planejamento básico de um restaurante é preciso entender sobre as operações de serviços de alimentação. Para o autor, as operações de serviço de alimentação são constituídas por produção,

serviço e atendimento que variam de acordo com a escala da operação e sua natureza.

A área de produção, segundo Littlefield (2011) engloba a entrega e verificação de produtos, a armazenagem correta com distinção entre alimentos secos, refrigerados, congelados, legumes/ frutos/ verduras; preparação com alimentos parcialmente preparados ou frescos; cozimento; montagem das refeições; e, por fim, a lavagem de utensílios utilizados (FIGURA 8).



COZINHA GERAL (COCCÃO)

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1 – FRITADEIRA         | 9 – SISTEMA DE EXAUSTÃO    |
| 2 – FRIGIDEIRA         | 10 – CALDEIRA GÁS-VAPOR    |
| 3 – MESA INOX          | 11 – CUTTER                |
| 4 – FOGÃO À GÁS        | 12 – ESTANTE INOX          |
| 5 – MESA LISA          | 13 – ESTRADO INOX GRACEADO |
| 6 – MESA DE COZINHEIRO | 14 – ESGUIÇO               |
| 7 – FORNO ELÉTRICO     | 15 – MESA COM CUBA         |
| 8 – FORNO COMBINADO    | 16 – GRELHA DE PISO        |

FIGURA 8 – EXEMPLO DE UMA COZINHA GERAL DE COCCÃO  
 FONTE: SILVA FILHO (1996) *apud* PORTUGAL (2014)

Littlefield (2011) afirma que o serviço de refeições pode variar entre o *self-service*, através de *buffets*; ou serviços de mesa com garçons, além de envolver o recolhimento de louças e seu transporte, incluindo mobiliários de apoio e armários. Por fim, o equipamento necessário para atendimento dos clientes envolve um local que possua boa aparência, uma área de estacionamento e um entorno atrativo; uma “entrada com chapalaria, banheiros, serviços de recepção e bar, se necessário”. (LITTLEFIELD, 2011, p. 257)

Ainda de acordo com Littlefield (2011), caso a operação de preparação de alimentos seja muito grande, opta-se pelo pré-preparo em grande quantidade, o pré-cozimento e congelamento do alimento, para depois serem pós-cozidos caso haja necessidade. Os alimentos poderão ficar no máximo de 3-5 dias estocados a uma temperatura de 1 – 3 °C.

O tamanho de uma cozinha depende da quantidade de lugares que o restaurante irá possuir em horários de maior fluxo, como almoço e jantar. Pode variar também com relação ao tamanho do cardápio; quando fixo pode-se dimensionar equipamentos e funcionários; e o pré-preparo dos alimentos, se preparados anteriormente, o foco da cozinha poderá ser o acabamento dos pratos. (LITTLEFIELD, 2011)

Para cozinhas convencionais, Littlefield (2011) estipula o tamanho das cozinhas com relação às áreas de refeição de 0,3 a 0,5: 1 dependendo das opções de cardápio e rotatividade (TABELA 2).

TABELA 2- ÁREAS MAIS COMUNS PARA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME O NÚMERO DE ASSENTOS DO RESTAURANTE

<i>Áreas mais comuns para preparação de alimentos conforme o número de assentos do restaurante</i>		
Tipo de restaurante ou serviço	Área da cozinha (m <sup>2</sup> por assento)	Tipos de alimentos preparados
Refeições especializadas ou Étnicas Padrão alto 80 assentos	0,7	Cardápio a la carte preparados conforme o pedido
Obs.: As áreas de preparação, cozimento e lavagem ocupam cerca de 50% da cozinha. O restante é ocupado por depósitos, instalações e equipamentos para os funcionários		

FONTE: Adaptado pela Autora de LITTLEFIELD (2011)

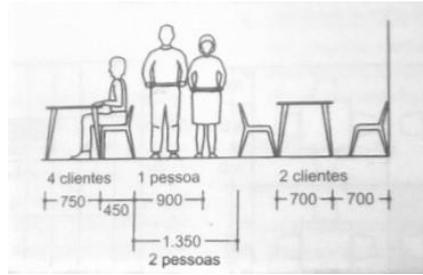


FIGURA 9 – ESPAÇO MÍNIMO ENTRE AS MESAS  
 FONTE: LITTLEFIELD (2011)

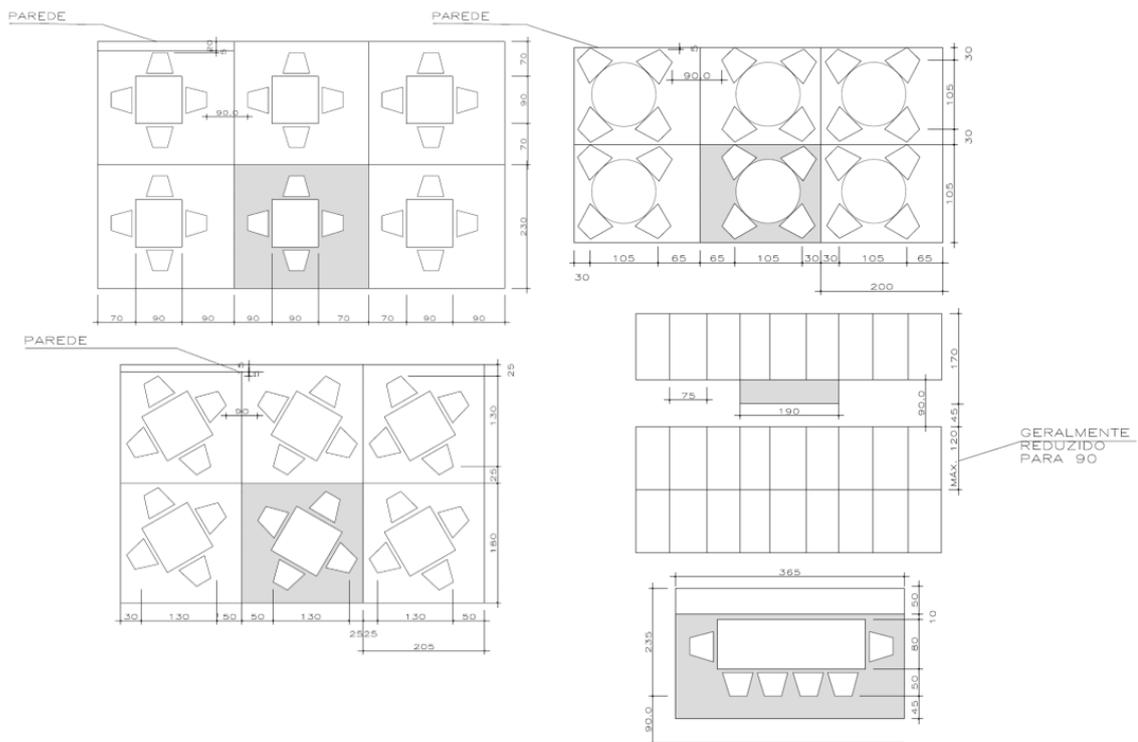


FIGURA 10 – MOBILIÁRIO DO RESTAURANTE E SUAS DIMENSÕES  
 FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA ATRAVÉS DE LITTLEFIELD (2011)

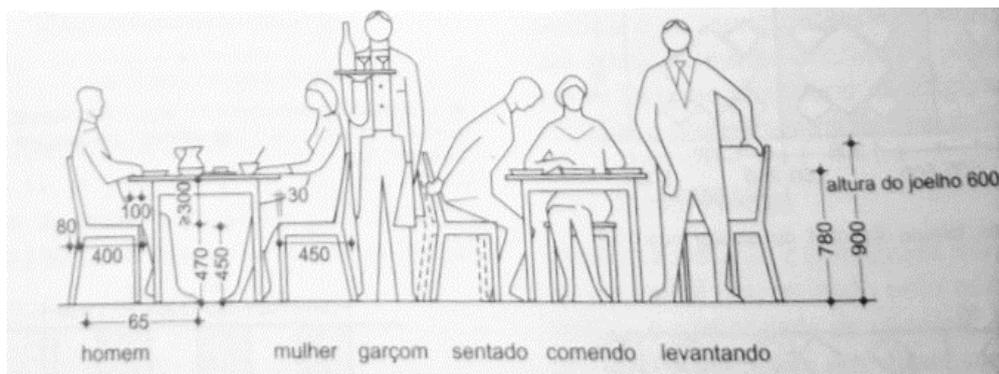


FIGURA 11 – TAMANHOS MÍNIMO ENTRE AS MESAS E CADEIRAS EM ELEVAÇÃO.  
 FONTE: LITTLEFIELD (2011)

De acordo com Littlefield (2011), o projeto dos espaços de mesas e cadeiras varia de acordo com o grau de sofisticação e o tempo que a refeição irá durar (FIGURAS 8 a 11; TABELA 3). Restaurantes sofisticados ofertam maior número de mesas para duas pessoas, que podem ser reajustados para abrigar mais pessoas caso necessário. Já restaurantes populares possuem uma variação de *layout* e formas de mesas fixas ou não. Em restaurantes institucionais prevalecem do uso de mesas compridas, unidas por várias unidades, para atender a maioria das pessoas que conseguirem. As conformações dos *layouts* também variam dependendo da posição de janelas e vistas. “As diferentes áreas de mesas podem ser separadas por níveis e divisórias, aumentando as opções (áreas personalizadas, lugares perimetrais) e o grau de interesse (características)”. (LITTLEFIELD, 2011, p. 257)

TABELA 3 - PRÉ-DIMENSIONAMENTO DE ESPAÇO DE ACORDO COM O TIPO DE OPERAÇÃO OFERTADA

<i>Pré-dimensionamento de espaço</i>		
Tipo de restaurante ou serviço	Área por assento (m <sup>2</sup> )	Acréscimo de serviços (m <sup>2</sup> )
Refeições especializadas ou Étnicas	2,0 - 2,4	Serviço de mesa
Padrão alto 80 assentos		

FONTE: Adaptado pela autora de LITTLEFIELD (2011)

Para a área de armazenamento, o projeto deve contemplar um depósito de alimentos com prateleiras de 1,80 metros de altura no máximo, sendo a mais baixa 0,20 metros do chão. As prateleiras e estantes devem ter um espaço de 0,50 metros acima dos pacotes e entre eles, auxiliando no acesso, e para os itens mais pesados devem possuir entre 0,70 e 1,50 metros de altura a prateleira (FIGURA 12).

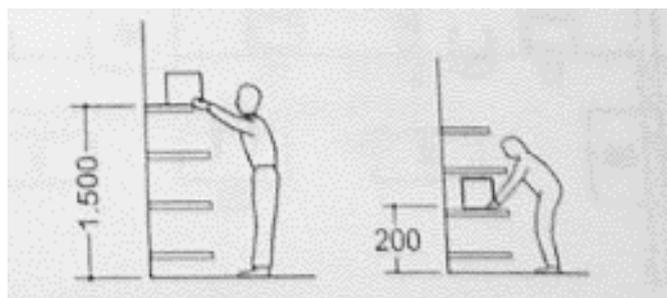


FIGURA 12 – ALTURA DE PRATELEIRAS  
FONTE: LITTLEFIELD (2011)

Nas áreas de preparação de alimentos, são necessárias áreas separadas para carnes e peixes, confeitaria; legumes, verduras, saladas e frutas; serviços gerais.

Dois fatores influenciam na disposição da cozinha: dimensão de equipamentos e bancadas; e espaço ocupado pela área de trabalho, acesso e circulação. (LITTLEFIELD, 2011)

As dimensões mais utilizadas são:

- Altura da bancada de trabalho e borda da pia: 870-900 mm;
  - Largura de balcões encostados na parede: 600 – 750 mm;
  - Largura das bancadas ou mesas em ilhas: 900 – 1.050 mm;
  - Extensão da área de trabalho com alcance conveniente: 1.200 – 1.800 mm
- (LITTLEFIELD, p. 264, 2011)

Conforme Littlefield (2011), o piso de uma cozinha corresponde 50% à circulação, enquanto 10-20% são bancadas e carrinhos e 30% são equipamentos. Os extremos no dimensionamento prejudicam a operação da cozinha; caso muito grandes, irão despende muita energia na circulação, e do contrário, poderá ocorrer acidentes e impedimentos na passagem (FIGURA 13).

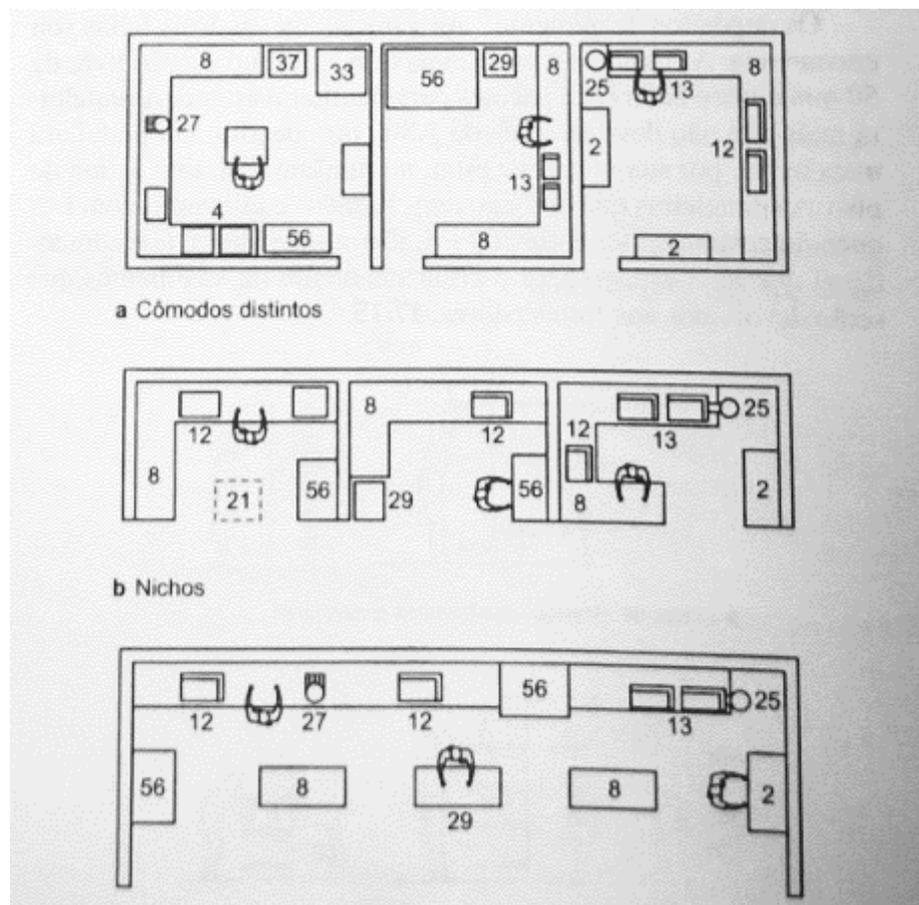


FIGURA 13 – ÁREAS DE PREPARAÇÃO LAYOUTS  
FONTE: LITTLEFIELD (2011)

Para o *layout* geral da cozinha, recomenda-se que quando for muito espaçosa sejam utilizadas de bancadas em ilha, facilitando o acesso e circulação de funcionários, limpeza e manutenção. Os corredores devem possuir largura de 1,05 a 1,50 metros para aberturas de portas e passagem de carrinhos. (LITTLEFIELD, 2011)

### 3.2.2.2. PROJETO E PLANEJAMENTO DA ESCOLA

Para o presente objeto de estudo, é entendido que o tema Escola não necessariamente abrange o programa completo que um edifício único escolar requer. Apenas duas salas de aula para ensinamento de técnicas culinárias e receitas, sendo uma sala teórica e a outra didática. Esta última possui a estrutura de uma cozinha para o aprendizado.

De acordo com cartilha do SEBRAE de Como Montar uma Escola de Culinária e Gastronomia (2016), não há normas técnicas específicas para este tipo de segmento empresarial. A cartilha informa que o curso de culinária pode ser realizado tanto em caráter de lazer quanto de aprendizado, abarcando diferentes faixas etárias.

Conforme o SEBRAE (2016), o programa pode ser dividido entre:

- Atendimento e recepção, com balcão de atendimento;
- Produção das aulas na cozinha didática, para aulas práticas;
- Administração;
- Depósito; e
- Sala de eventos.

Ainda segundo o SEBRAE (2016) os móveis necessários para a escola de gastronomia são:

Cozinha didática: - Datashow – microcomputador completo - mesas e bancadas para o preparo de alimentos com fogões individuais - fogão industrial com forno - exaustor- filtro / purificador de água - liquidificador - batedeira - centrífuga - processador de alimentos - freezer vertical - refrigerador – forno de micro-ondas - utensílios diversos para cozinha - cadeiras para alunos- armários. (SEBRAE, 2016, p.6)

No *layout* de uma escola, é importante que este seja um ambiente que proporcione aos alunos a capacidade de desenvolverem suas atividades com segurança e eficiência. A Figura 14 representa as dimensões corretas para organização de mesas. (LITTLEFIELD, 2011)

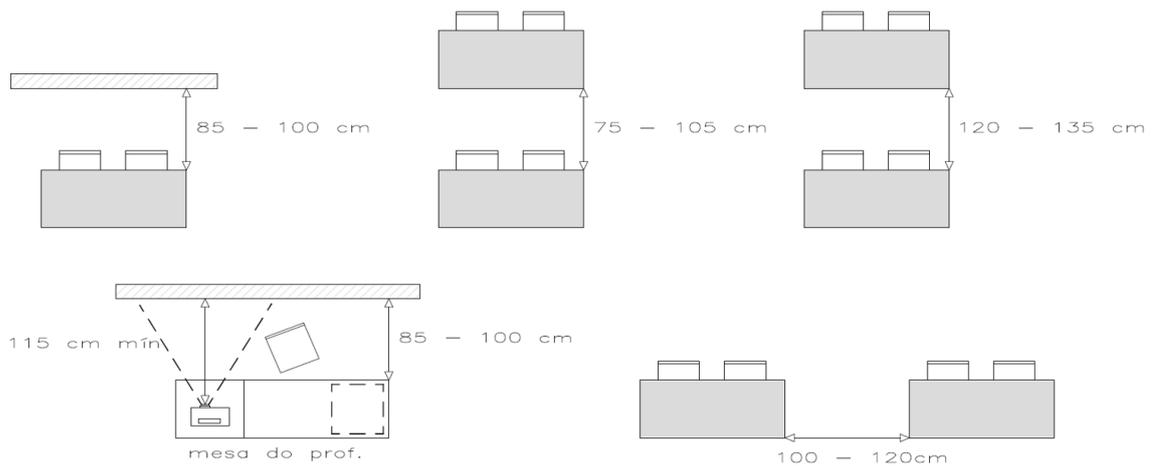


FIGURA 14 – DISTANCIAMENTO PARA MESSAS SOLTAS  
 FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA DE LITTLEFIELD (2011)

Para o planejamento de escolas, inclusive salas de aula, é importante o uso de móveis adequados, prezando pela ergonomia. Ou seja, cuidando com a altura, compatibilidade de mesa e cadeira e dimensões do mobiliário em geral. (LITTLEFIELD, 2011)

Para Neufert (1998), o mobiliário da escola pode ser solto permitindo o agrupamento e movimento de cadeiras facilitando a limpeza, por exemplo. Deve-se contabilizar de 1,50 a 2,00 m<sup>2</sup> por aluno (FIGURA 16). O pé-direito de uma sala de aula varia conforme as condições de iluminação da edificação. Podem variar de 3,25 a 3,75 metros se a profundidade for de 6 a 8 metros. Quanto a iluminação do edifício, esta deve ser uniforme e sem obstrução como pilares, por exemplo. Devem estar elevadas de 60 a 80 centímetros do piso e seguirem até o encontro com o teto. Para difundir a luz, deve-se utilizar dispositivos difusores, como persianas para conseguir uma iluminação mais uniforme. Difusores externos são utilizados para dissipar a radiação do calor, como beirais e brises. A utilização de tetos inclinados refletem a luz e a distribuem até os fundos, podendo alcançar um corredor. Com relação à iluminação artificial, deve ser luz direta, difundida ou fluorescente. Com relação à ventilação, as janelas deverão possuir dimensões que comportem a circulação de ar sem o arrefecimento das paredes (FIGURA 15).

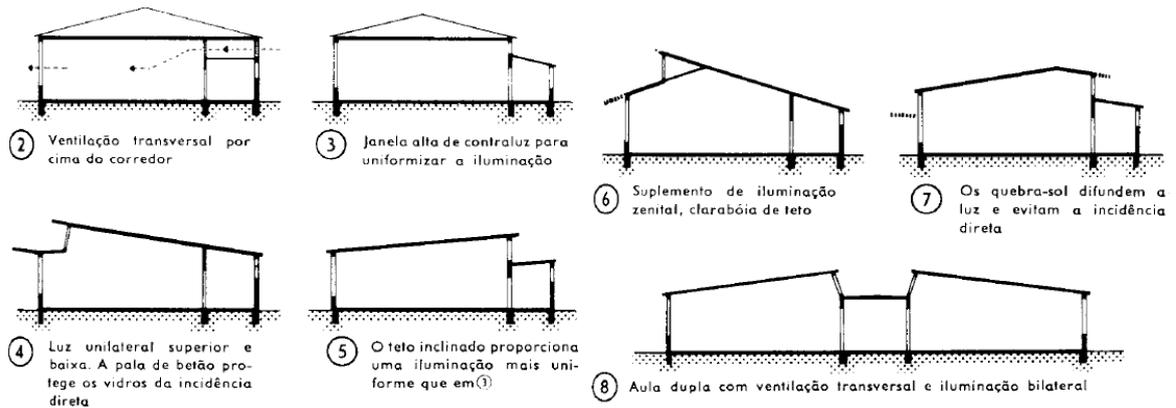


FIGURA 15 – POSSÍVEIS CONFIGURAÇÕES PARA VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO DE SALAS DE AULA  
 FONTE: NEUFERT (1998)

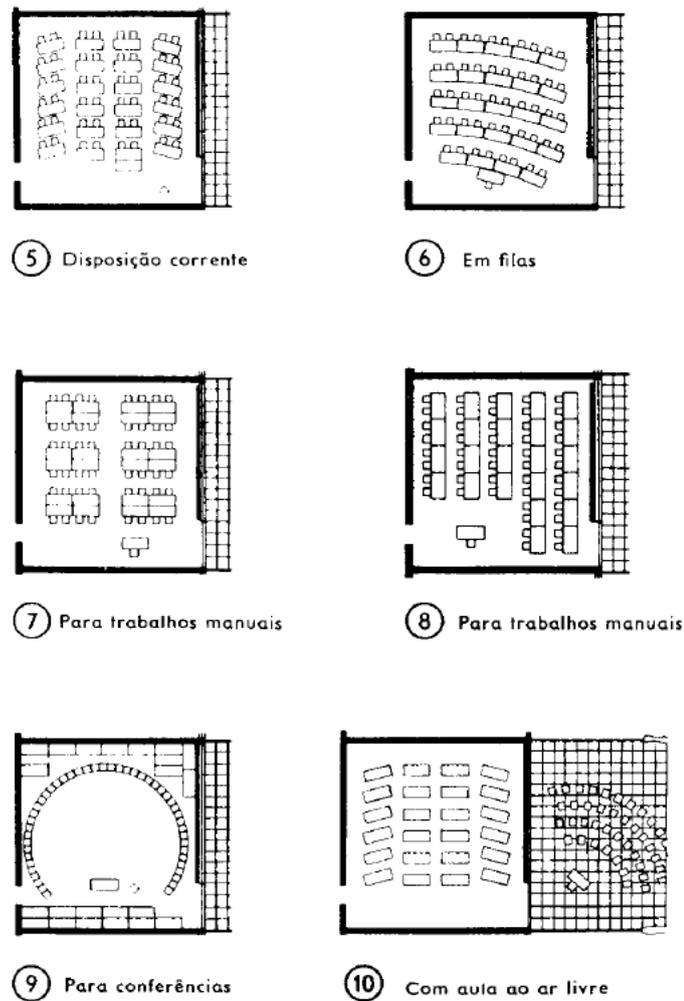


FIGURA 16 – POSSIBILIDADES DE DISTRIBUIÇÃO DE CADEIRAS SOLTAS DENTRO DE UMA SALA DE AULA.  
 FONTE: MOSER, *apud* NEUFERT (1998)

O comprimento de uma sala de aula deve respeitar a profundidade de 0,80 entre as fileiras e a mesma medida para o corredor e a última fileira para a parede de fundo, com 2,20 a 2,35 da parede frontal, onde fica o professor.

Para o planejamento das salas de aula didáticas, Neufert (1998) aborda sobre laboratórios que podem ser comparados com essas salas de aula, e explica que deve-se levar em consideração primeiramente a finalidade do espaço e a organização dos equipamentos e lugares de trabalho. Leva-se em conta “as condições de iluminação, de exposição do sol, aquecimento, ventilação e localização, tipo e número dos vãos de evacuação (extratores), instalações de gás, eletricidade (para todas as correntes), água e esgotos”. (NEUFERT, p. 230 , 1998)

#### 4. ANÁLISE DE CORRELATOS

A escolha de referências projetuais auxiliam no entendimento de conceitos e na concepção de ideias para alcançar um objeto ou objetivo final, que, no caso deste trabalho, é a produção de um centro gastronômico a incluir uma pequena escola de gastronomia, restaurante, museu com pequenas áreas de exposição e um mercado/ horta dentro da área rural da cidade de São José dos Pinhais.

O critério de seleção das obras fundamentou-se no projeto arquitetônico e nos aspectos funcionais dos programas, além de bases estéticas, formais e estruturais. Alguns possuem uma relação indireta com o programa escolhido, sendo selecionados por qualidades específicas que auxiliarão na concepção das diretrizes do projeto a ser elaborado.

As obras selecionadas foram:

- NÍVEL INTERNACIONAL - *Basque Culinary Center*, do escritório VAUMM;
- NÍVEL NACIONAL - o Senac Santo Amaro, de Aflalo/ Gasperini e o Museu do Pão, do escritório Brasil Arquitetura;
- NÍVEL REGIONAL - a Casa da Vila, do escritório Arquea Arquitetura.

O *Basque Culinary Center* foi escolhido por possuir um complexo inteiramente voltado para o uso gastronômico, estando inserido em uma região praticamente fora

do contexto urbano e cercado pelo meio natural; por sua tectônica e; por fim, pela sua distribuição do programa de necessidades.

Já o Museu do Pão possui importância por ser um projeto de reciclagem desenvolvido em uma área rural; pelo estudo desenvolvido acerca da produção do pão e o interesse pela cultura dos imigrantes; pela exploração da museologia em vários âmbitos do projeto e pelo trabalho formal dos edifícios. Assim como o Caminho dos Moinhos, tem intenção de propagação turística dos moinhos da região, assemelhando-se ao Caminho do Vinho, que inclui as Colônias de São José dos Pinhais.

O Senac Santo Amaro foi selecionado principalmente pelo bloco do centro gastronômico, em estruturas pré-moldadas, pela qualidade espacial desenvolvida, pelo programa voltado para o ensino da gastronomia e pela exploração de pontos de referência e marcos de importância no projeto.

Por fim, a Casa Vila foi escolhida por se localizar na região onde se pretende implantar o projeto de reciclagem do Centro Gastronômico, por ser de arquitetos da região e pelo cuidado que tiveram na hora das decisões projetuais, como uso de pré-moldados para montagem da casa; o respeito pela capela existente e pela paisagem; e a qualidade espacial ofertada. Portanto, mesmo não estando atrelado ao programa de um centro gastronômico, consegue-se abstrair algumas características e qualidades de projeto importantes.

Vale salientar que os projetos do *Basque Culinary Center* e o Senac Santo Amaro possuem programas maiores dos pretendidos neste objeto de estudo, sendo selecionados, portanto, por se tratarem de edifícios de uso exclusivo gastronômico e servirem como base para o entendimento do programa em menor escala.

#### 4.1. BASQUE CULINARY CENTER (SAN SEBASTIAN, ESPANHA)

Com o apoio de instituições públicas, em 2009, a *Mondragon University* e os *Basque Chefs* criaram o *Basque Culinary Center Foundation*. O *Basque Culinary Center* está localizado na cidade de *San Sebastián* (Espanha); e tangente ao Parque Tecnológico de Maramón. Trata-se da sede principal da *Gastonomic Science University and Innovation and Research Center* da *Mondragon University*. O edifício é tomado como único, pois é o primeiro a abrigar essas duas funções juntas (DIVISARE,

2016). É um ícone para a universidade, através da sua forma exterior que lembra uma pilha de pratos empilhados ou a suavidade das ondas, inspiração provinda da topografia local (FIGURAS 17 e 18). Em contrapartida, foi incorporado ao lado de um bairro residencial, portanto tendo que respeitar sua baixa densidade. O sucesso veio da “estratégia de fusão da arquitetura e da paisagem ” (HELM, 2012, s/p.). O edifício possui placas de metal perfurado dourado que decoram o edifício com diferentes padrões (FIGURA 19 e 20). (FREARSON, 2011)



FIGURA 17 – FOTO COM DETALHE PARA PAVIMENTOS EMPILHADOS EM FORMA DE PRATO  
 FONTE: FERNANDO GUERRA / FG+SG - DESIGNBOOM (2012)

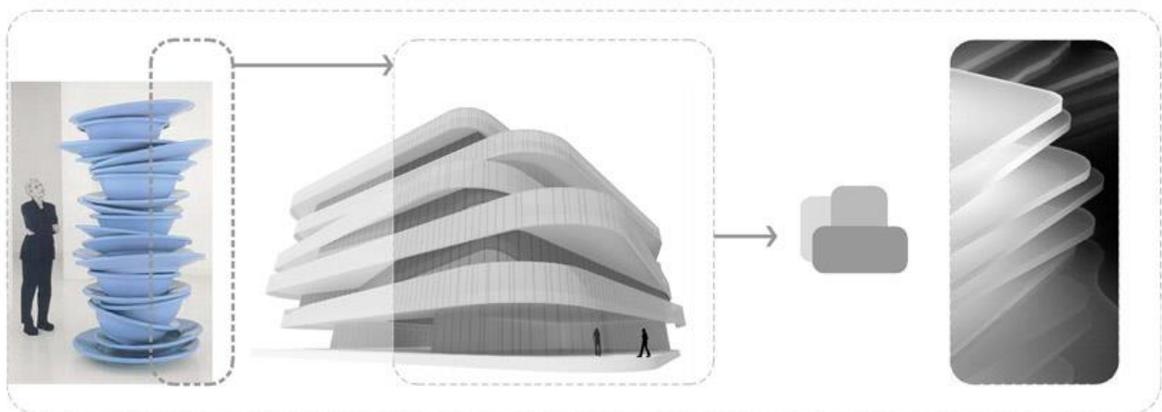
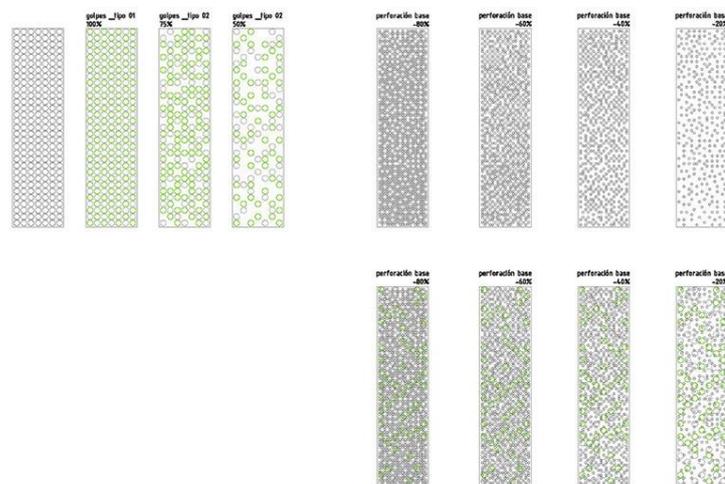


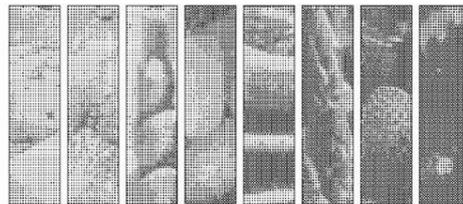
FIGURA 18 – DIAGRAMA CONCEITUAL  
 FONTE: DESIGNBOOM (2012)



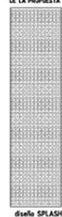
FIGURA 19 – FOTO COM DESTAQUE PARA PAINÉIS DOURADOS  
 FONTE: FERNANDO GUERRA / FG+SG - DESIGNBOOM (2012)



PATRÓN DE LA PROPUESTA DE IMÁGENES



PATRÓN DE GOLPES DE LA PROPUESTA



PATRÓN DE LA PROPUESTA DEFINITIVA (CHAPA CUADRADA PERFORADA 2730x10mm)

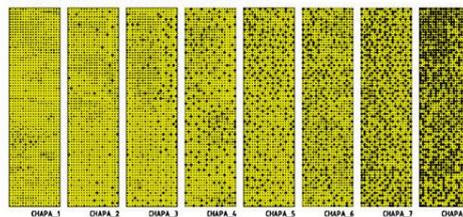


FIGURA 20 – PADRÕES METAIS DAS FACHADAS  
 FONTE: DESIGNBOOM (2012)

O *Basque Culinary Center* gera atividades de pesquisa entre universidades, centros tecnológicos, empresas e instituições públicas, além de proporcionar o treinamento profissional, a pesquisa, a inovação e a transferência de conhecimento de diferentes áreas das Ciências Gastronômicas. (DIVISARE, 2016)

O escritório responsável pelo projeto é o *VAUMM Arkitektura* e segundo o *site Plataforma Arquitectura* (2011), o escritório trabalha com diversas escalas como obras em educação, em parcerias com artistas e apoio técnico na construção e intervenção, até projetos urbanísticos culturais, teóricos ou de ordenamento do território. Teve sua fundação em 2002 e neste projeto participaram os arquitetos Marta Álvarez Pastor, Iñigo García Odiaga, Jon Muniategiandikoetxea Markiegi, Javier Ubillos Pernaut e Tomás Valenciano Tamayo.

TABELA 4 - FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA	
AUTORIA	VAUMM
INÍCIO DO PROJETO	2011
CONTRANTE	Basque Culinary center e Mondragon University
ÁREA CONSTRUÍDA	15000 m <sup>2</sup>
USO ATUAL	Escola de Gastronomia
PAVIMENTOS	5
PROGRAMA	vestiários, oficinas, cozinhas de pré-elaboração, acesso das matérias-primas e as cozinhas dos espaços de restauração

FONTE: ELABORADO PELA AUTORA (2016)

O projeto do edifício possui como partido a declividade da encosta e organiza seu programa da parte mais alta para a parte mais baixa, com áreas públicas em nível acessível no - patamar superior - e áreas de maior especificidade nos pisos inferiores - cotas mais baixas do terreno (FIGURAS 21 e 22). Assim, funcionalmente, o programa ficou separado em dois grupos: o das áreas práticas e das acadêmicas (TABELA 4). Sendo assim, o projeto é composto verticalmente reunindo todo programa que contempla a prática de gastronomia “como os vestiários, oficinas, cozinhas de pré-elaboração, acesso das matérias-primas e as cozinhas dos espaços de restauração, de modo que a interligação entre todos eles, tanto para os usuários como para os provedores seja direta.” (HELM, 2012, s/p.)

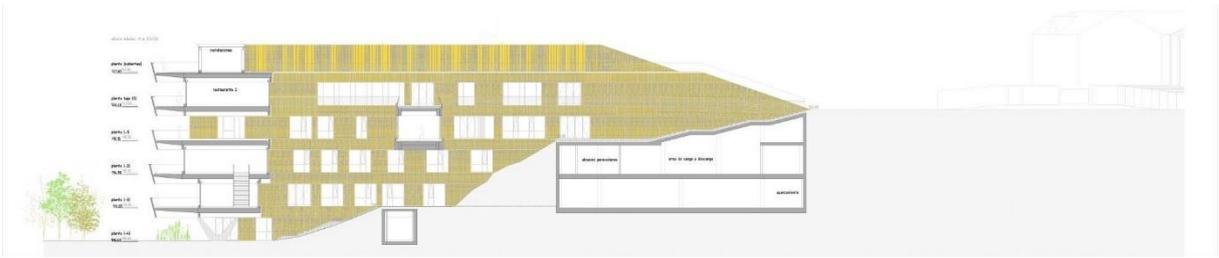


FIGURA 21 – CORTE EDIFÍCIO  
 FONTE: ARCHDAILY (2012)



FIGURA 22 – FOTO MOSTRANDO O PÁTIO INTERNO DO EDIFÍCIO  
 FONTE: FERNANDO GUERRA / FG+SG - DESIGNBOOM (2012)

A cobertura do edifício funciona como horta (FIGURA 23) para o cultivo de plantas comestíveis e aromáticas, unindo-se com a declividade e integrando com o terreno (FIGURA 24). O edifício possui formato em “U”, criando amplos espaços de circulações que proporcionam áreas de grande movimento e intercâmbio pois criam um pátio central, com um bloco de passarela suspensa que conecta a ala norte com a sul no topo dos dois primeiros andares. (FREARSON, 2011)

Em análise, a volumetria faz alusão a uma pilha de pratos e como citado por Robert Therrien prevalece de objetos cotidianos e os caracteriza como objetos de arte: “Assim se fecha um ciclo, através da abordagem de uma metáfora em que o ‘prato volta a ser o apoio da gastronomia’. Esta condição redundante no paralelismo entre a gastronomia e a arquitetura”. (HELM, 2012, s/p.)

O projeto apresenta elementos de *design* modernos e princípios sustentáveis. Na parte interna, enquanto chefs praticam em cozinhas, ocorrem palestras,

apresentações e seminários no auditório próximo. Externamente, o edifício é marcado por 5 “pratos” que se sobrepõe na fachada sendo apreciados ao longe na paisagem de *San Sebastian* (FIGURA 25 a 29). (PAYNE, 2016)



FIGURA 23 – FOTO DA HORTA NA COBERTURA DO EDIFÍCIO.  
FONTE: FERNANDO GUERRA / FG+SG - DESIGNBOOM (2012)



FIGURA 24 – FOTO COM DETALHE PARA ÁREA VERDE AO REDOR DO CENTRO  
GASTRONÔMICO  
FONTE: THE COOLIST (2016)



FIGURA 25 – PLANTA 0  
FONTE: ARCHDAILY (2012)



FIGURA 26 – PLANTA 1  
FONTE: ARCHDAILY (2012)

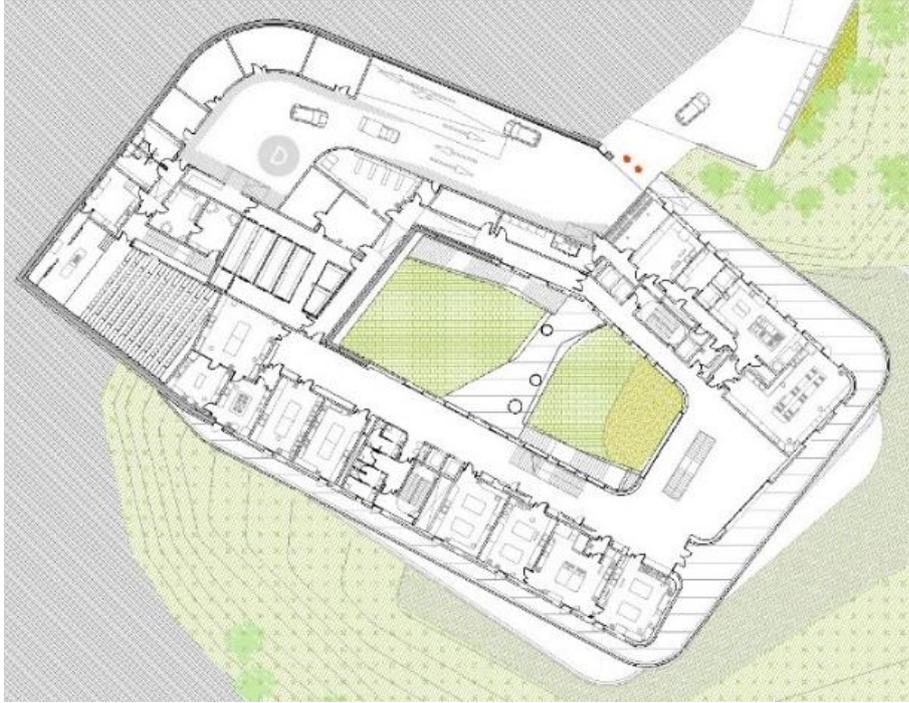


FIGURA 27 – PLANTA 2  
FONTE: ARCHDAILY (2012)



FIGURA 28 – PLANTA 3  
FONTE: ARCHDAILY (2012)



FIGURA 29 – PLANTA 4  
FONTE: ARCHDAILY (2012)

#### 4.1. SENAC SANTO AMARO – ESCOLA DE GASTRONOMIA (SÃO PAULO, SP)

Localizado na zona sul de São Paulo, entre a Marginal Pinheiros e um campo de golfe, em Jurubatura, no bairro de Santo Amaro, o Senac Santo Amaro é um projeto de reciclagem da antiga fábrica de eletrodomésticos Walita (VITRUVIUS, 2005). Com área de terreno de 118.056 m<sup>2</sup>, o projeto de 2001 consiste em 51.165 m<sup>2</sup> de área construída onde se reformaram, demoliram e ampliaram galpões industriais e edifícios existentes (AFLALO / GASPERINI, 2016). Segundo o artigo Fábrica de Conhecimento (2007) da revista Arquitetura & Aço, o complexo fabril data dos anos 1960 (FIGURA 30).

O conjunto possui mais de 40 anos de história e, segundo *site* do escritório Aflalo/ Gasperini (2016), responsável pelo projeto, buscou-se uma linguagem estética que mantivesse as características originais do complexo fabril, pois todos possuem estrutura de concreto, cobertura metálica com *sheds*, pé-direito de 6m, fachadas com cerâmica vermelha em alguns pontos e edifícios horizontais (FIGURA 31).



FIGURA 30 – FACHADA EDIFÍCIO  
FONTE: PURA ARQUITETURA (2016)



FIGURA 31 – FOTO COM DETALHE PARA TELHADO MANTIDO DO GALPÃO INDUSTRIAL  
ANTIGO  
FONTE: AFLALO/ GASPERINI (2016)

O projeto é uma reciclagem completa dos galpões industriais que formaram salas de aula e espaços de convivência, assim como três praças para 10.000 alunos, redesenhadas do antigo projeto. Possuíam como meta a economia de água e energia elétrica (PURA ARQUITETURA, 2016). O investimento no projeto foi de 60 milhões de reais e “priorizou a qualidade ambiental, a integração humana - já favorecida pela

horizontalidade - o contato com a natureza e o sistema de ecoeficiência, preservando os recursos naturais. (LEAL, 2004, s/p.)

Segundo Leal (2004), o edifício enfrentou três desafios: o da preservação do complexo fabril e a transformação em um *campus* universitário; as dificuldades de adaptação dos edifícios antigos conservando as características originais e, por fim, estabelecer uma identidade entre todos os edifícios novos ou antigos (FIGURA 32). “A horizontalidade tem algumas vantagens, como a integração entre as edificações, o contato com a natureza, abundância de ventilação e luminosidade, além da criação de áreas abertas”, pondera o arquiteto Roberto Aflalo Filho. (LEAL, 2004, s/p.)<sup>4</sup>



FIGURA 32 – FOTO INTERIOR DA BIBLIOTECA COM ESCULTURA DE CHICO NIEDZIELSKI COM FORRO EM LÂMINAS DE ALUMÍNIO  
FONTE: AFLALO/ GASPERINI (2016)

O escritório que concebeu o projeto é o Aflalo / Gasperini, fundado em 1962 da união de Plínio Croce e Roberto Aflalo com Gian Carlo Gasperini, professor da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo. Já nos anos 1980, o escritório recebeu a segunda geração, que incluía Luis Felipe Aflalo Herman e Roberto Aflalo Filho; época em que desenvolveram uma grande gama de projetos devido à situação econômica favorável no país. Hoje o escritório possui 5 associados, incluindo Roberto Aflalo Filho, Luiz Felipe Aflalo Herman, Grazieli Gomes Rocha, José Luiz Lemos da Silva Neto como sócio diretores; Flávia Barros Marcondes como

Diretora Associada; e Carlos Alberto Garcia, Fabiano Shinibaldi e Takuji Nakashima como associados (FIGURA 33).

O programa do centro universitário é constituído basicamente por salas de convenções, centro acadêmico 1 e 2, biblioteca, ala para gastronomia e centro de esportes, reitoria, áreas de infraestrutura e manutenção. (AFLALO / GASPERINI, 2016)

Para o interesse desse objeto de estudo, apenas a ala para gastronomia foi selecionada para aprofundamento e entendimento do programa, visto que se trata de um complexo universitário e um programa extenso (TABELA 5).

TABELA 5 – FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA	
AUTORIA	Aflalo & Gasparini
INÍCIO DO PROJETO	2001/2005
CONCLUSÃO DA OBRA	2004/2006
CONTRANTE	SENAC
ÁREA CONSTRUÍDA	51.165 m <sup>2</sup>
ÁREA DO TERRENO	118.056 m <sup>2</sup>
ÁREA DO CENTRO GASTRONÔMICO	2.200 m <sup>2</sup>
USO ATUAL	Escola de Gastronomia
PAVIMENTOS	2
PROGRAMA	Salas de aula, reitoria, biblioteca, uma ala para gastronomia, centro de convenções e um setor de esportes, além das áreas de infraestrutura e manutenção.

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

O edifício do centro gastronômico foi uma nova adição ao complexo e situa-se na área do antigo restaurante da fábrica que foi demolido. Possui sistema de ventilação que condiciona a liberação de calor visando o conforto ambiental dos usuários e água aquecida por energia solar através de painéis na cobertura. A estrutura é de concreto armado com pré-fabricado e a fachada possui painéis pré-moldados (PURA ARQUITETURA, 2016). As cozinhas internas do edifício foram construídas com equipamentos modernos, sendo que a água que as abastece são aquecidas por energia solar (VITRUVIUS, 2005). Os painéis de *shed* servem neste caso como exaustão e auxílio para o aquecimento d'água.

O edifício possui vidros que permitem a entrada de luz natural e é no primeiro pavimento onde acontecem as aulas e áreas complementares conforme citação abaixo (FIGURAS 33 a 35).

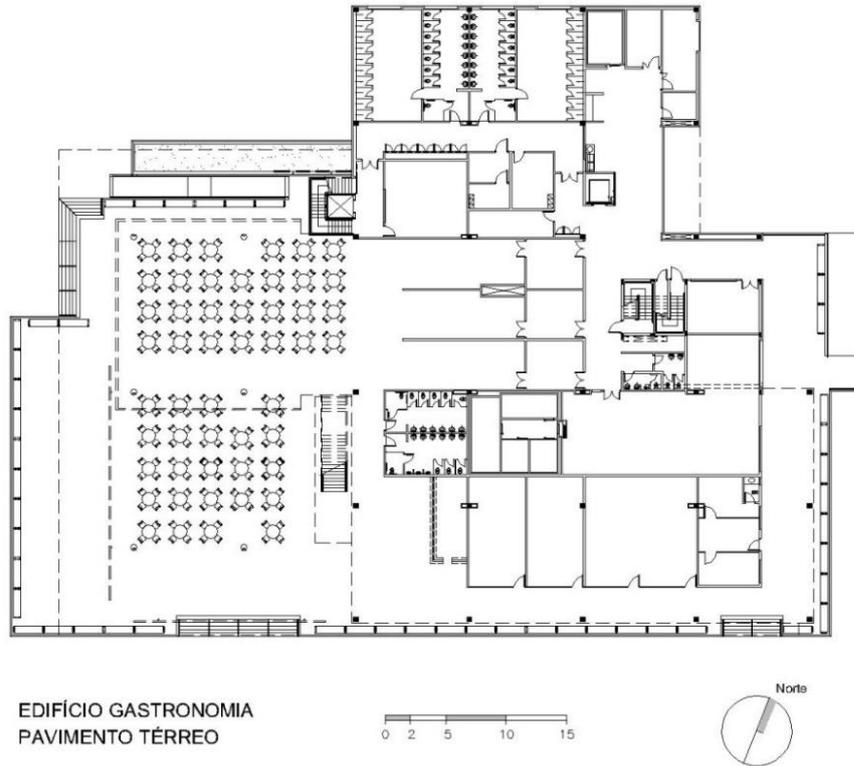


FIGURA 33 – PLANTA TÉRREO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO  
FONTE: AFLALO/ GASPERINI (2016)

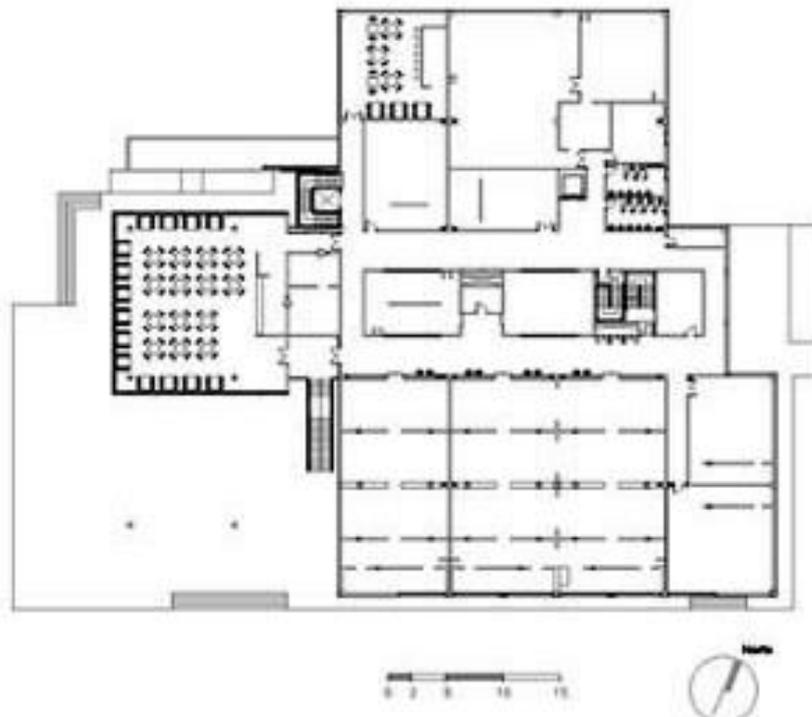


FIGURA 34 – PLANTA 1º PAVIMENTO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO  
FONTE: AFLALO/ GASPERINI (2016)



FIGURA 35 – FOTO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO, SENDO RESPECTIVAMENTE 1- COZINHA FRIA, 2- LABORATÓRIO PADARIA, 3- SALA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES, 4- SALA DE DEMONSTRAÇÃO, 5 E 6- COZINHA PROFISSIONAL  
 FONTE: ACERVO DE PORTUGAL (2014)

Para atender às exigências do setor Gastronômico um edifício foi totalmente reconstruído, em cota mais elevada e respeitando parâmetros específicos quanto à iluminação e exaustão. No primeiro pavimento estão as cozinhas e no térreo foram implantadas a praça de alimentação, agência bancária e de turismo, todas voltadas para a Praça do Leitor onde acontecem eventos culturais. (LEAL, 2004, s/p.)

Ao fazer uma análise da forma do edifício, este é constituído por um volume de vidro que se eleva e forma a área do refeitório, formando uma grande área de permanência marcado pela laje/ marquise, suportada por pilares esbeltos (em proporção ao tamanho do edifício.); tornando-se um elemento de destaque no complexo universitário (FIGURAS 36 a 38).



FIGURA 36 – EDIFÍCIO CENTRO GASTRONÔMICO  
 FONTE: PURA ARQUITETURA (2016)



FIGURA 37 – FOTO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO  
FONTE: @ NELSON KON – ESTÚDIO CARLOS FORTES (2016)



FIGURA 38 – FOTO EDIFÍCIO GASTRONÔMICO  
FONTE: @ NELSON KON – ESTÚDIO CARLOS FORTES (2016)

Com relação ao projeto paisagístico, este foi criado por Sacae Watanabe, da Agroarte Paisagismo e preservou a vegetação existente, também histórica, com 25 anos, incluindo “árvores como mirindiba, pínus, chapéu-de-praia, eucalipto, palmeiras e seringueiras” (LEAL, 2004, s/p.). Houve a implantação de um espelho d’água na Praça do Leitor e as praças ganharam novos desenhos (FIGURAS 39 e 40).

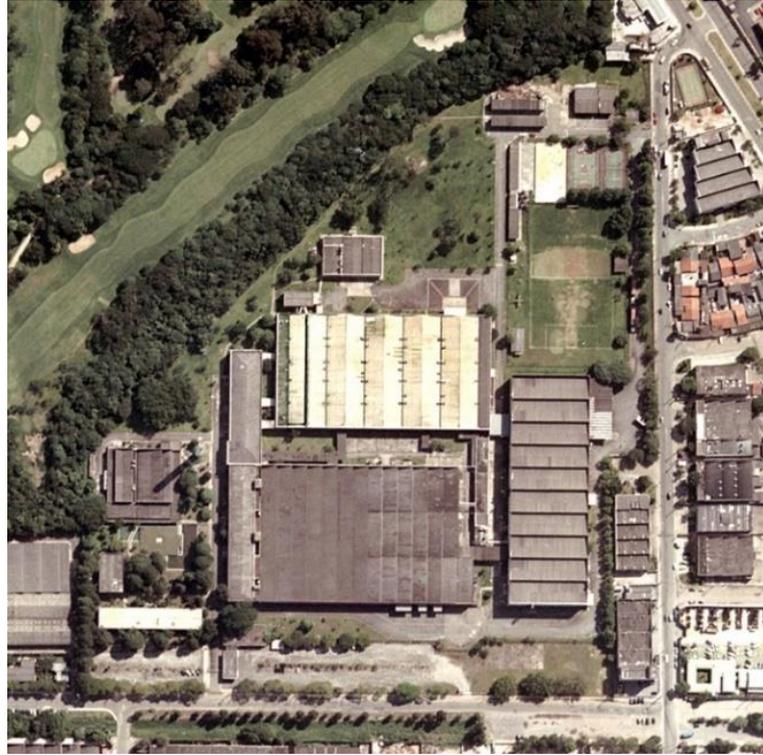


FIGURA 39 – IMPLANTAÇÃO E ENTORNO  
 FONTE: PURA ARQUITETURA (2016)

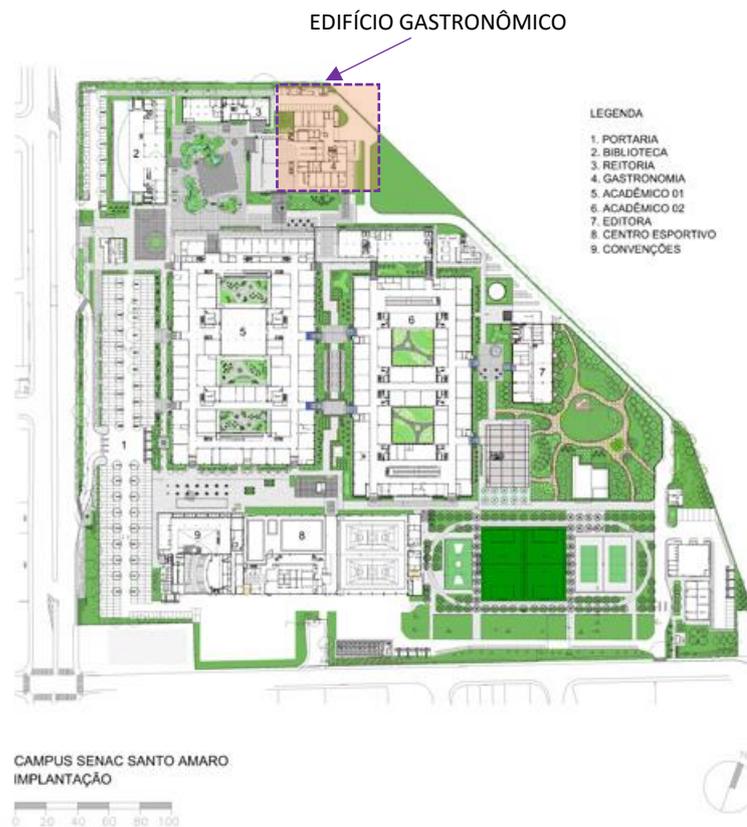


FIGURA 40 – IMPLANTAÇÃO/ COBERTURA CAMPUS SENAC SANTO AMARO  
 FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA ATRAVÉS DE PURA ARQUITETURA (2016)

Nos cortes, é perceptível a presença das claraboias no teto para iluminação do complexo e que lembram a estrutura fabril do projeto de reciclagem (FIGURAS 41 e 42).

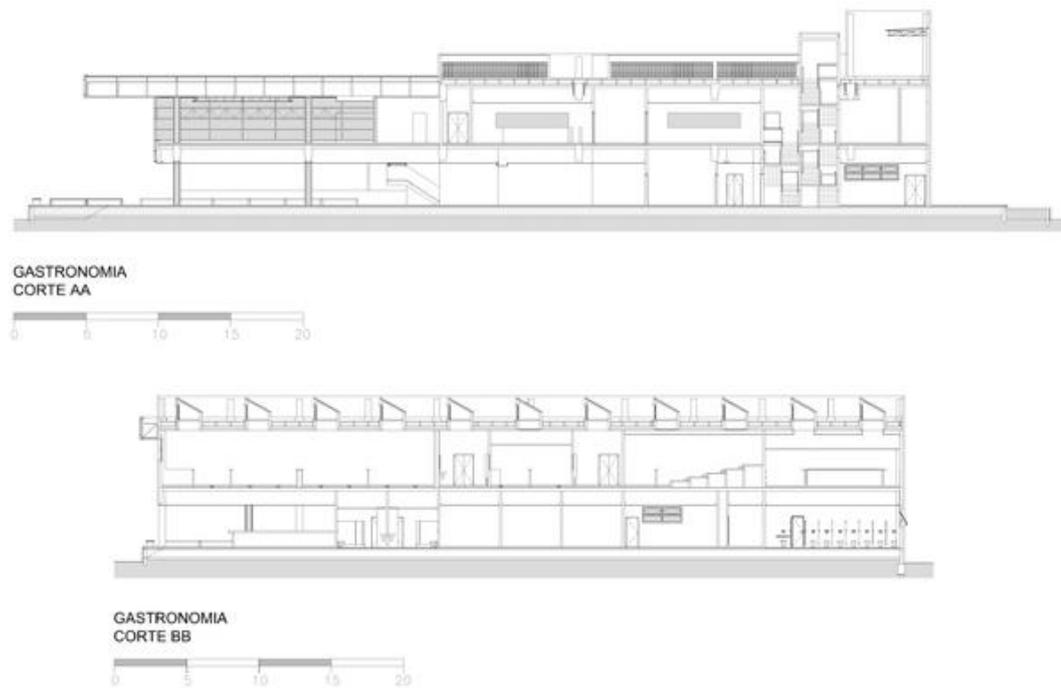


FIGURA 41 – CORTES DO EDIFÍCIO CENTRO GASTRONÔMICO  
FONTE: PURA ARQUITETURA (2016)

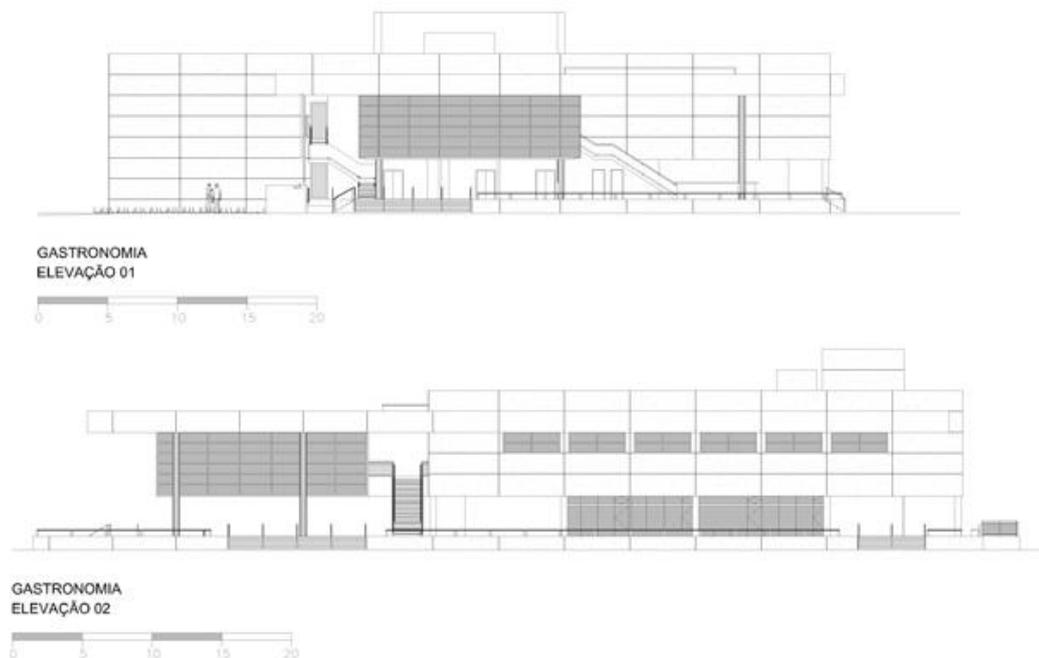


FIGURA 42 – ELEVAÇÕES DO EDIFÍCIO CENTRO GASTRONÔMICO  
FONTE: PURA ARQUITETURA (2016)

## 4.2. MUSEU DO PÃO (ILÓPOLIS, RS)

O Brasil recebeu uma grande quantidade de imigrantes de diversas nacionalidades no final XIX e início do século XX, sendo muitos italianos que se fixaram em São Paulo e no extremo sul do país. Trouxeram consigo os moinhos coloniais provindos de suas culturas e que ainda são encontrados na paisagem da Serra Gaúcha. São moinhos para fabricação de farinha, resultado do conhecimento e engenhosidade desses imigrantes italianos com os materiais encontrados *in loco*, como a madeira de araucária abundante na região. (ARCHDAILY, 2011)

Localizado em Ilópolis, no Rio Grande do Sul, uma cidade pequena que teve sua população formada por imigrantes, o Museu do Pão é a restauração de um Moinho Colognese, do início século XX, abandonado e fadado ao esquecimento desde o final da década de 1990, assim como tantos outros encontrados na região. Este foi construído em madeira de araucária, por uma família imigrantes da região de Vêneto, Itália. No ano de 2003, houve a ideia de se recuperar e restaurar o Moinho Colognese por Judith Cortesão que, ao visitar a região, reconheceu os moinhos como um símbolo histórico nacional e inspirou a Associação dos Amigos dos Moinhos do Alto do Vale do Taquari visando estabelecer uma rota turística de moinhos (SERAPIÃO, 2016). De acordo com Horta (2016), o levantamento do conjunto foi realizado pelo IHAN (Instituto Histórico e Artístico Nacional) e a Universidade de Caxias do Sul procedeu o restauro do Moinho (FIGURAS 43 e 44).



FIGURA 43 - MUSEU DO PÃO VISTA AÉREA  
FONTE: @NELSON KON - ARCHDAILY (2011)



FIGURA 44 - BLOCO DO MUSEU E SUA TRANSPARÊNCIA  
 FONTE: @NELSON KON - ARCHDAILY (2011)

## O CAMINHO DOS MOINHOS

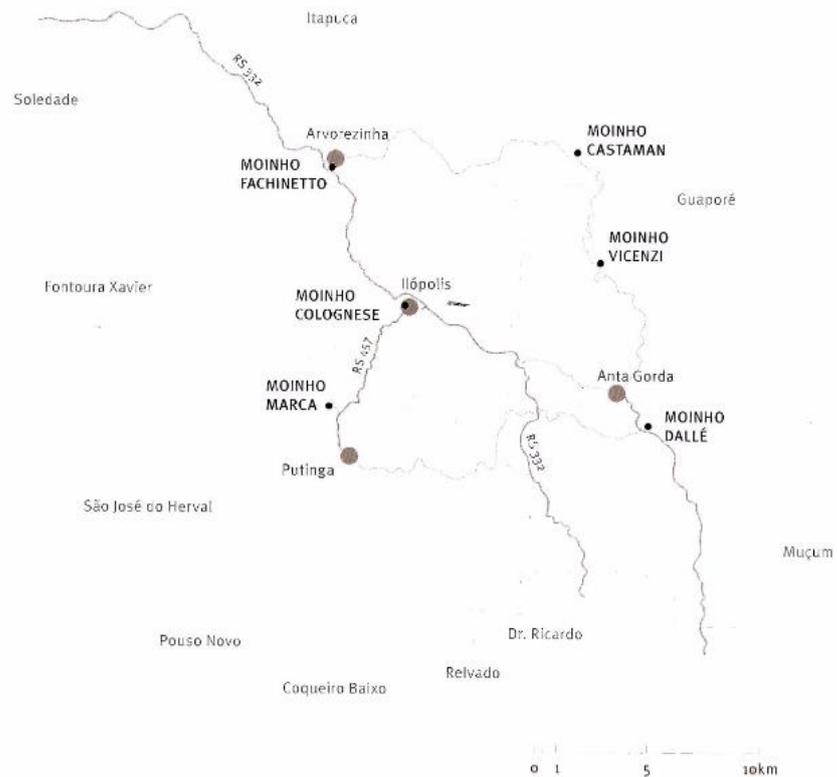


FIGURA 45 – CAMINHO DOS MOINHOS  
 FONTE: ACERVO DO ESCRITÓRIO BRASIL ARQUITETURA (2016)

Com o objetivo de arrecadar fundos para a construção do projeto e restauração do moinho, foi criada a Associação dos Amigos dos Moinhos do Alto Taquari em 2004. Ao comprar o moinho e o terreno, deu-se início ao projeto nomeado Moinho de Ilópolis patrocinado pela Nestlé Brasil. O restauro partiu de um convênio com o IILA (Instituto Ítalo Latino Americano) que proporcionou o retorno do moinho ao dia-a-dia da cidade. (BRASIL ARQUITETURA, 2016)

Segundo Serapião (2016), além do Moinho Colongnese, a Associação visa a criação do “Caminho dos Moinhos” e a restauração de outros moinhos na região, que almeja o desenvolvimento sustentável do local (FIGURA 45).

O escritório responsável pela elaboração do projeto foi o Brasil Arquitetura, fundado em 1979. A empresa realiza projetos que abrigam uma grande gama de especialidades como projetos arquitetônicos, urbanísticos, desenho industrial, recuperação e restauro. Possuem também marcenaria própria, a Marcenaria Baraúna, criada em 1986 para confecção de móveis e itens de madeira projetados pelo escritório. (BRASIL ARQUITETURA, 2016)

O escritório possui dois sócios fundadores reconhecidos através de várias premiações nacionais e internacionais. O arquiteto Francisco Fanucci, formado pela FAU-USP em 1977, possui diversos projetos reconhecidos e é professor de Projeto na Escola da Cidade em São Paulo desde 2002. Já Marcelo Ferraz, também arquiteto formado pela FAU-USP em 1978, trabalhou junto com Lina Bo Bardi de 1977 a 1992, quando teve oportunidade de participar de todos os projetos no período e, em 2002, fez parte do escritório de Oscar Niemeyer. De 1992 a 2001 esteve à frente do Instituto Lina Bo Bardi e fez parte do programa Monumenta do Ministério da Cultura de 2003 a 2004. Participou de exposições, publicou livros, lecionou na Washington University in Saint Louis nos Estados Unidos e leciona na Escola da Cidade em São Paulo. (BRASIL ARQUITETURA, 2016)

O Museu consiste em uma área de 530m<sup>2</sup> e é formado por dois volumes que abrigam as funções de museu do pão e escola de padeiros, além do anexo edifício histórico do moinho. Segundo o *site* do escritório Brasil Arquitetura (2016), esses dois anexos concedem ao edifício histórico:

[..] Um contexto atual e afirmam como documento arquitetônico, técnico e cultural do passado. Serviu como serena referência o antigo moinho: sua arquitetura, seus materiais, sua maquinaria, a produção, a transformação. Nesta união de tradição e invenção, a museografia nasce junto à arquitetura. As primeiras “peças” do museu: o velho moinho Colongnese que voltou a

funcionar, o museu e a escola, “contaminados” pela presença física e simbólica da construção centenária. Tudo contribuirá como objeto expositivo: a estrutura dos edifícios, os fechamentos, o controle de luz, os passadiços, os materiais empregados, os suportes para exposição, as peças expostas (ferramentas da culinária, documentos, fotografias coletadas na região). (BRASIL ARQUITETURA, 2016, s/p.)

Segundo o *site* Archdaily (2011), os volumes foram agregados com o objetivo de evitar que o projeto se tornasse apenas nostálgico. Ou seja, que fizesse apenas referência ao passado e não tivesse conexão com o tempo presente. Assim, os volumes ganharam um uso contemporâneo, em blocos de concreto e vidro, que se conectam esteticamente com o moinho de madeira apesar dos 100 anos de diferença (FIGURA 46).



FIGURA 46 – ILUSTRAÇÃO DA EM VISTA DE PÁSSARO DOS VOLUMES DO COMPLEXO.  
FONTE: BRASIL ARQUITETURA (2016)

O projeto é composto por diversos elementos de madeira de araucária como: “ [...] o Moinho e seus mecanismos, as novas varandas e os passadiços que lembram as casas dos imigrantes, os painéis corrediços ‘brise soleil’, os capitéis dos pilares a lembrar as fantásticas estruturas internas dos moinhos, e até o concreto [...] marcado pelas formas de tábuas ” (ARCHDAILY, 2011). Segundo Álvaro Siza (*apud* HORTA, 2016), o projeto acaba no final fazendo a “celebração da madeira” (FIGURA 47).



FIGURA 47 – VISTA INTERNA DO MOINHO E VÁRIOS ELEMENTOS EM MADEIRA.  
 FONTE: @NELSON KON - ARCHDAILY (2011)

O complexo possui além da arquitetura, o jardim com pedras mó<sup>7</sup>, objetos em forma de exposição (ARCHDAILY, 2011). Durante a restauração do Moinho Colognese, a produção no maquinário original foi mantida. O depósito de sacos transformou-se em padaria, café e bodega, integrando o edifício à comunidade. Este último possui maquinário visível através de vidro instalado atrás do balcão, com o intuito de dar vida ao local (HORTA, 2016). Explorando o princípio da museografia, escolheram-se materiais pertencentes à região, com técnicas tradicionais fazendo menção à cultura do imigrante (FIGURA 48). “Com sua transparência radical, o museu trouxe para si o antigo moinho de araucária e seu entorno como parte da museografia”. (HORTA, 2016, s/p.)

<sup>7</sup> Pedra de moinho ou de lagar, que tritura e mói o grão dos cereais. (MICHAELIS, 2016)



FIGURA 48 – ELEMENTOS ESPALHADOS PELO JARDIM, MUSEOLOGIA.  
 FONTE: @NELSON KON - ARCHDAILY (2011)

Com o objetivo de renovação cultural, o projeto proporciona à comunidade atual um encontro com seu passado (ARCHDAILY, 2011). Os dois volumes respeitam a escala e não se impõem ao moinho, sem, contudo, se anularem. Emanam ideias contrárias: um é fechado, toca o chão, monolítico e de concreto, abrigando as funções de cozinha, escola e banheiros; o outro é aberto e visível através de vidros, com painéis de madeira acoplados para controle solar. O museu está sobre palafitas igualmente ao moinho e sua cobertura, que é sustentada por três pilastras de madeira (HORTA, 2016), que se unem em um pilar de concreto (FIGURA 49).

[...] A transparência proposital da área de exposição aguça a curiosidade do público, que é estimulado a conhecer as instalações pela fluidez de comunicação entre os edifícios. (HORTA, 2016, s/p.)

Segundo Horta (2016), quanto ao conforto ambiental, a ventilação natural predomina na cozinha com janelas basculantes, formada por vãos entre a cobertura e as paredes dissipando assim o ar quente. O ar frio provém do porão através de orifícios na parede.



FIGURA 49 – CONTRASTE ENTRE OS DOIS VOLUMES ADICIONADOS.  
 FONTE: @NELSON KON - ARCHDAILY (2011)

Apesar do desnível do terreno, todo o caminho dentro dos edifícios está em nível, incluindo os anexos e o moinho, que são interligados por passarelas de madeira que nas áreas de desnível formam um mirante para o córrego.

Segundo Horta (2016), quanto ao conforto ambiental, a ventilação natural predomina na cozinha com janelas basculantes, formada por vãos entre a cobertura e as paredes dissipando assim o ar quente. O ar frio provém do porão através de orifícios na parede.

Apesar do desnível do terreno, todo o caminho dentro dos edifícios está em nível, incluindo os anexos e o moinho, que são interligados por passarelas de madeira que nas áreas de desnível formam um mirante para o córrego.

O projeto ganhou diversos prêmios como o Rodrigo Melo Franco de Andrade no ano de 2008 com a categoria Preservação de Bens Móveis e Imóveis; foi finalista no *World Architecture Festival* também em 2008, Barcelona, Espanha; e ainda ganhou o prêmio Rino Levi *Ex Aequo* proporcionado por IAB-SP 2008. (BRASIL ARQUITETURA, 2016)

De acordo com Horta (2016), há diversos elementos que contribuem para convidar os visitantes a apreciar o local. O primeiro deles seria a ausência de divisas e muros, e em seguida a transparência do vidro do museu que permite a livre exposição e apreciação dos objetos expostos, todos os pisos em nível. O auditório comporta 35 lugares e tem potencial para se tornar o cinema da cidade, já que a cidade é pequena. O porão tem 2,2 de pé-direito e o gramado tem potencial para

atividades ao ar livre. A oficina-escola oferece cursos e é associada à Universidade de Caxias do Sul e à Univates.

No contexto há a implantação clara de três volumes, porém hamoniosamente dispostos. O programa (TABELA 6) é composto em um dos volumes por sala didática, salas de aula e sanitários; no segundo volume o museu do pão e um pequeno auditório e no volume da casa histórica o moinho com uma bodega. Os volumes se conectam por passarelas que dão integridade e fluidez ao edifício (FIGURAS 50 e 51).

TABELA 6 - FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA	
AUTORIA	Brasil Arquitetura
INÍCIO DO PROJETO	2005
CONCLUSÃO DA OBRA	2007
ÁREA CONSTRUÍDA	660 m <sup>2</sup>
ÁREA DO TERRENO	1.000 m <sup>2</sup>
USO ATUAL	Museu do Pão
PAVIMENTOS	2
PROGRAMA	Escola de panificação, auditório, museu, café, bar

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

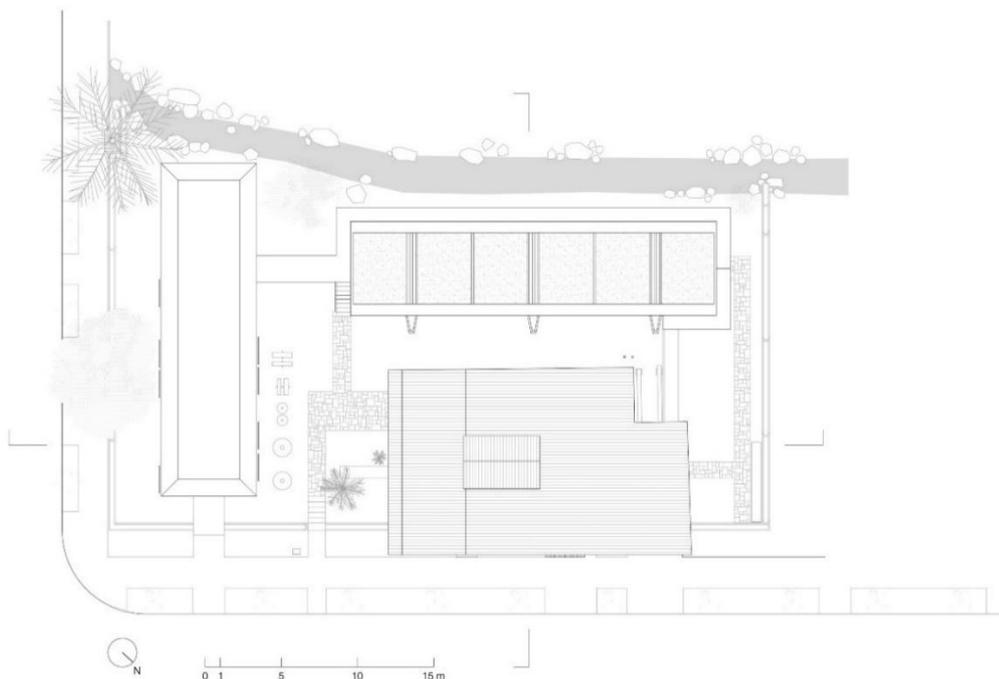


FIGURA 50 – PLANTA DE COBERTURA  
FONTE: ARCHDAILY (2011)

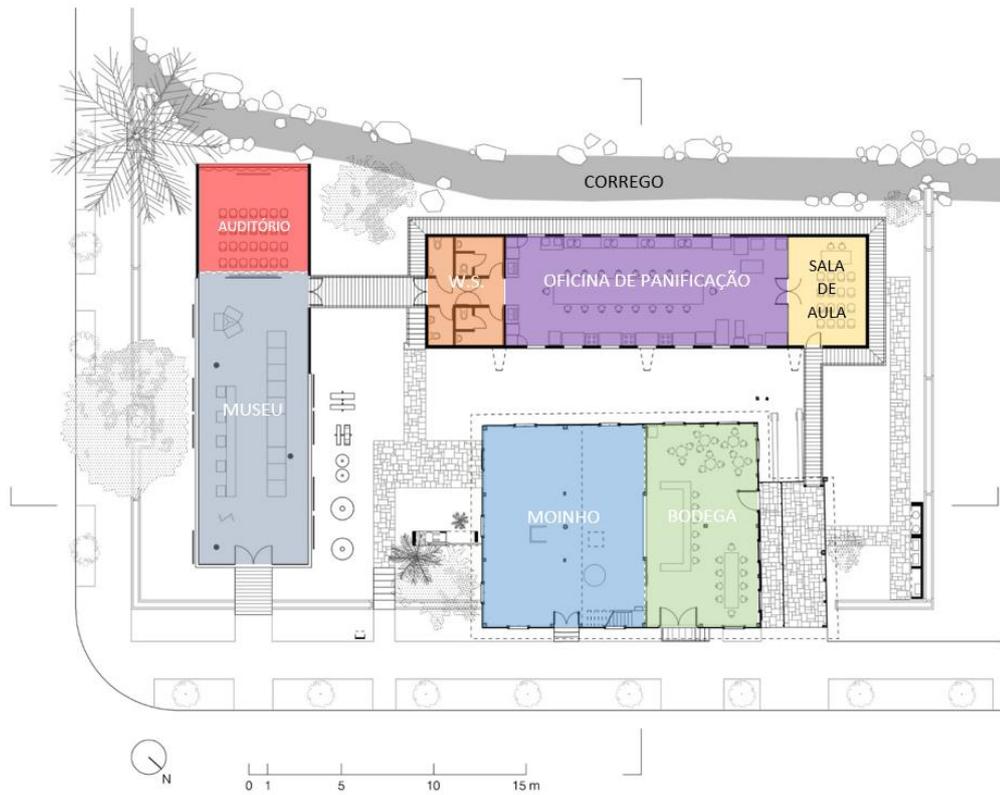


FIGURA 51 – PLANTA-BAIXA TÉRREO  
 FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA - ARCHDAILY (2011)



FIGURA 52 – ELEVAÇÕES  
 FONTE: ARCHDAILY (2011)

Nas elevações, pode-se perceber como a presença dos novos anexos, dá-se de maneira a não interferir no gabarito da edificação histórica, conferindo-lhe maior visibilidade (FIGURA 52).

No corte é perceptível o uso de fundações e pilares que elevam as edificações do solo e permitem que o edifício mantenha o mesmo nível entre os anexos e a casa (FIGURA 53).



FIGURA 53 – CORTE BB'  
FONTE: ARCHDAILY (2011)

#### 4.3. CASA VILA (SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, PR)

Elaborado em 2012, o projeto Casa Vila foi concebido pelo grupo Archea Arquitetura de Curitiba e está localizado no Município de São José dos Pinhais, na região rural da cidade (FIGURA 54). Desde o princípio, o projeto buscou valorizar o seu entorno, seguindo as diretrizes do cliente que enfatizou a importância da capela já existente antes do projeto e da praça formada que funcionaria como “um espaço distribuidor de fluxos e aglutinador dos edifícios do sítio e da capela.” (ARCHDAILY, 2014, s/p.)

O escritório Archea Arquitetura foi formado em 2008 e desenvolve projetos em diferentes escalas “como residências, edifícios comerciais e habitacionais, espaços públicos, culturais e estudos urbanísticos”. (ARQUEA ARQUITETURA, 2016) Foi desenvolvido através da busca pelos mesmos ideais dos arquitetos integrantes que possuem a intenção de trazer novos conceitos em arquitetura.

Os arquitetos fundadores foram: Fernando Caldeira de Lacerda, Bernardo Richter e Pedro Amin Tavares, todos graduados arquitetos e urbanistas pela Pontifícia

Universidade Católica do Paraná em 2007 e estudos desenvolvidos em faculdades do exterior.



FIGURA 54 – FOTO DA VISTA DA CASA  
FONTE: ARCHDAILY (2014)

O ponto de partida tomado pelos arquitetos foi o desafio de incluir a casa no espaço de modo que ela não se isolasse dos demais elementos ao redor e valorizasse a paisagem rural circundante. Para isto, o projeto que primeiramente estava para ser concebido como um volume único foi aos poucos sendo “desmontado”, até que ficou estabelecida a sua construção em três volumes distintos (FIGURA 55) (ARCHDAILY, 2014). A insolação também ficaria prejudicada caso optassem pelo volume único (MELECH, 2013).

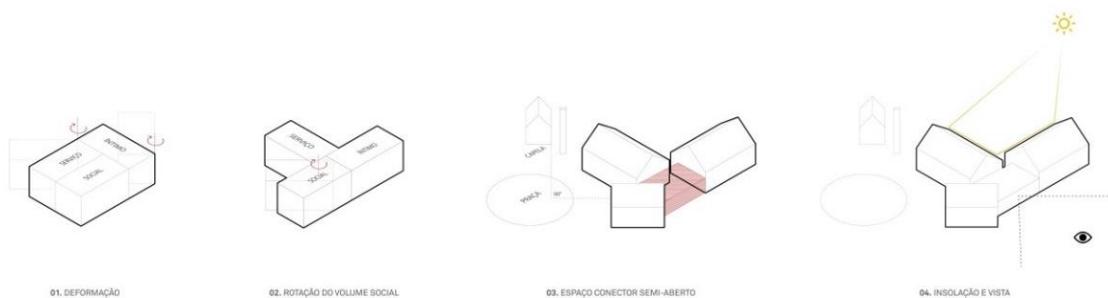


FIGURA 55 – ESQUEMA COMPOSITIVO  
FONTE: ARQUEA ARQUITETURA (2011)

Segundo *site* do próprio escritório, Arquea Arquitetura (2011), os volumes foram separados por funcionalidade: íntimo, serviço e estar, conectados por um pergolado onde fica a sala de estar que, por sua vez, funciona com um ponto principal da casa por ser revestida com material transparente, servindo assim ao propósito conceitual do projeto: “dentro e fora, conforto e aventura, natureza e reclusão, fazem parte da vivência nesta casa” (ARQUEA ARQUITETURA, 2011), sendo um espaço híbrido do interno com o externo (FIGURA 56).



FIGURA 56 – FOTO DA RESIDÊNCIA PERANTE A PAISAGEM  
FONTE: ARQUEA ARQUITETURA (2011)

Se a casa fosse projetada em um único bloco, o propósito de integrar os diferentes elementos circundantes ficaria mais difícil. Deste modo, a capela, a praça e o salão de festas ao redor se relacionam mais integralmente com a casa. Os quartos foram orientados para o norte. A sala fica de frente para a praça, formando um ângulo reto em relação à capela. Desta forma, o volume único foi se desconstruindo aos poucos, ao ponto de simplesmente desconecta-los, assim cada uso teria a orientação e a localização ideal. (ARCHDAILY, 2014)

Para o projeto, foi escolhida a técnica de *wood frame*, criando assim uma atmosfera mais primitiva, que respeitasse o modelo simples da casa de campo paranaense, ao mesmo tempo em que pudesse introduzir elementos e materiais contemporâneos (FIGURA 57).



FIGURA 57 – TÉCNICA DE *WOOD FRAME*  
FONTE: ARCHDAILY (2014)

De acordo com o arquiteto Bernardo Richter citado por Melech (2013), um dos executores do projeto, o uso da madeira como sistema em *wood frame* torna a construção mais rápida e limpa, além de se utilizar menos recursos como água e energia elétrica e ainda gera menos lixo e detritos ao final da obra. O arquiteto também destaca a valorização da madeira como material altamente sustentável e reutilizável, quando usado de maneira correta. Outro ponto destacado por Richter foi a necessidade de se coordenar de maneira mais eficaz o trabalho dos diferentes profissionais ao se empregar este sistema: “É preciso trabalhar em conjunto com todos os profissionais envolvidos, como os responsáveis pelo encanamento, parte hidráulica e elétrica para tudo ser compatível.” (MELECH, 2013)

“Executada em técnica de *wood frame*, a casa tem uma estrutura em painel, feita com placas de lâmina de madeira de reflorestamento que se encaixam para formar paredes pré-moldadas” (MELECH, 2013, s/p.) Além do sistema construtivo em

*wood frame*, também foi utilizado lã de PET como material de revestimento para as paredes, considerada um material seguro, reciclável, antialérgico e de excelentes propriedades termo acústicas. Além disso, foram também utilizadas janelas de vidro duplo e esquadrias herméticas. (FIGURAS 58 a 60).



FIGURA 58 – FOTOS DA CONSTRUÇÃO COM PLACAS DE LÂMINA DE MADEIRA DE REFLORESTAMENTO  
FONTE: ARCHDAILY (2014)



FIGURA 59 – FOTO DA RESIDÊNCIA  
FONTE: ARCHDAILY (2014)



FIGURA 60 – FOTO DA CASA COM A CAPELA  
 FONTE: ARCHDAILY (2014)

TABELA 7 - FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA	
AUTORIA	ARQUEA ARQUITETOS
INÍCIO DO PROJETO	2011
CONCLUSÃO DA OBRA	2011 / 2012
ÁREA CONSTRUÍDA	207 m <sup>2</sup>
USO ATUAL	Habitação Unifamiliar
PAVIMENTOS	1
PROGRAMA	Estar, sala de jantar, serviço e íntimo

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

O projeto é composto por quatro programas de necessidade: estar, jantar, íntimo e serviço (TABELA 7). Para cada um desses programas, um volume foi criado, de diferentes proporções e arranjos: dois de forma ortogonal e perpendiculares, representados pelo serviço e o íntimo: um na diagonal que seria o estar e, por último, reunido ao redor de um elemento central, que seria o jantar, que faz o papel de integrar todos os programas.

O projeto possui implantação de modo a formar com a capela uma praça, de maneira a não ignorá-la no terreno (FIGURAS 61 A 65). A vegetação ao redor emoldura a edificação e o grande gramado formando uma clareira fornece visibilidade ao projeto.



FIGURA 61 – PLANTA-BAIXA COM DIVISÕES ENTRE JANTAR, ESTAR, SERVIÇO E ÍNTIMO  
 FONTE: MELECH (2013)

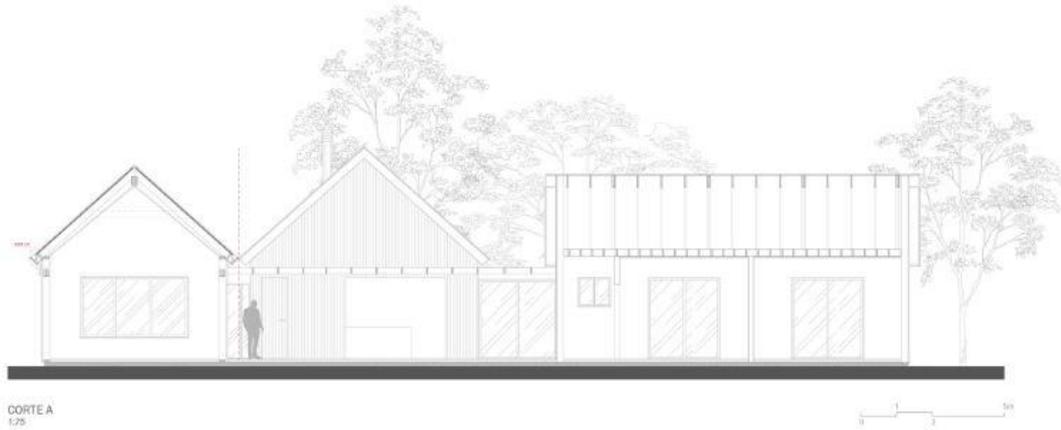


FIGURA 62 – CORTE AA  
 FONTE: ARCHDAILY (2014)

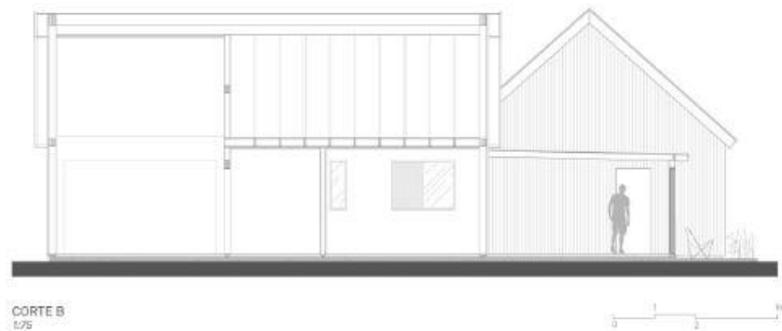


FIGURA 63 – CORTE BB  
 FONTE: ARCHDAILY (2014)



FIGURA 64 – ELEVAÇÃO SUL  
FONTE: ARCHDAILY (2014)

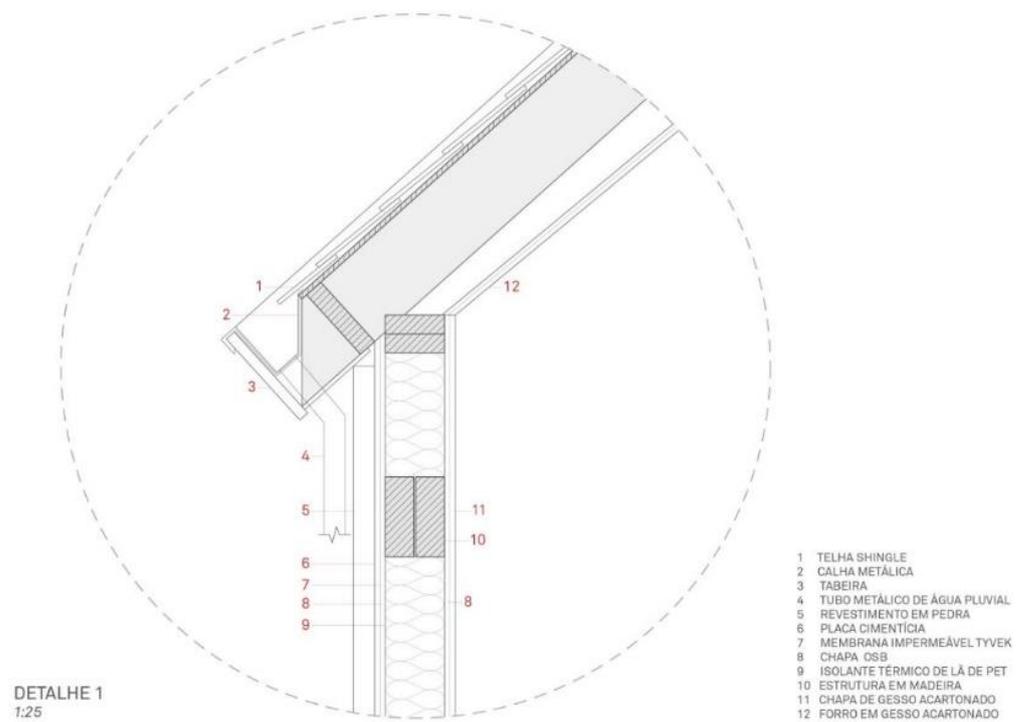


FIGURA 65 – DETALHE DO ENCONTRO DO TELHADO COM A PAREDE  
FONTE: ARCHDAILY (2014)

#### 4.4. ANÁLISE DAS INTERVENÇÕES

Ao analisar os projetos apresentados, percebe-se que há uma diferença em suas escalas e que há variações com relação ao tratamento do tema. Neste objeto de estudo, busca-se extrair ao máximo dos programas para formação do estudo em questão. As escalas que mais se aproximam do objeto de estudo são as do Museu do Pão e da Casa Vila, já os projetos dos SENAC Santo Amaro e *Basque Culinary Center*

são de grande dimensão e proporção, portanto foram usados apenas como base de entendimento de centros gastronômicos.

O primeiro exemplo do *Basque Culinary Center* é o projeto de um centro gastronômico que foi construído unicamente para este fim; é união de um centro gastronômico juntamente com um centro de pesquisa culinária. A primeira e mais forte característica do edifício é a marca que as lajes empilhadas em forma de “pratos” deixam na paisagem, que se destaca na região cercada pela vegetação. A conformação surge a partir do respeito à topografia, o que determina o programa de possuir áreas mais públicas no térreo e, conforme vai descendo, o programa ganha especificidade. Deste modo, o respeito à topografia existente é de importância para o partido a ser tomado, além de se utilizar a cobertura para hortas, auxiliando na cozinha e aprendizado gastronômico. Uma última característica são as placas perfuradas metálicas douradas que conferem ao projeto singularidade e modernidade.

Já o segundo exemplo, o Senac Santo Amaro é um dos exemplos de reciclagem de um complexo industrial. Para análise desse estudo, o edifício Gastronômico foi selecionado dentro da conformação universitária. Apesar do projeto ser uma reciclagem, o edifício em questão é novo e grande parte de suas características ficaram semelhantes aos outros edifícios, em uma tentativa de manter a mesma linguagem entre os edifícios, utilizando, portanto, materiais como concreto armado, pré-moldados e cerâmicas vermelhas. Um elemento de inspiração do projeto é a qualidade ambiental que proporciona a integração humana com a natureza, assim como a preocupação com sistemas de economia energética. Além disso, o térreo é o elemento que faz a conexão com o restante do edifício e localiza-se a grande praça de alimentação.

O Museu do Pão possui como programa uma sala de aula que ensina o processo de produção do pão e há dentro do artefato histórico, exemplos da moagem do trigo e como os maquinários funcionavam, de importância para o aprendizado da cultura e perpetuação do patrimônio imaterial, que serviu de inspiração para o atual objeto de estudo. Ao se abordar sobre a preservação, outra questão é o tratamento estético e o respeito ao patrimônio que os edifícios contemporâneos exprimem, sendo que o gabarito é inferior ao da casa histórica, os elementos construtivos não competem: a casa antiga tem um espaçamento de suma importância para sua visibilidade e a conexão dá-se por passarelas que também não interferem esteticamente. Ao mesmo tempo em que a casa histórica ganha atenção, as

edificações contemporâneas também possuem sua representatividade, como, por exemplo, o trabalho de tectônica e o uso contemporâneo da madeira e concreto. Apesar do programa ter a possibilidade de ser explorado amplamente, o escritório sintetizou-o de maneira a aproveitar o que era necessário para que o trabalho se efetivasse. Este exemplo assemelha-se em dois pontos com o objeto de estudo: o primeiro é a presença de um futuro Caminho dos Moinhos e o segundo é estar presente em uma região rural e uma cidade pequena. Neste caso, São José dos Pinhais possui o Caminho do Vinho; programa de atração turística da cidade; e a Colônia Murici está afastada do centro da cidade, dentro da área rural, assemelhando-se com o projeto do Museu do Pão.

Por fim, a Casa Vila, não possui programa voltado para gastronomia, tratando-se de uma residência unifamiliar. Porém, está localizado na área rural de São José dos Pinhais e tem relação com o patrimônio imaterial representado pela paisagem; e material, pela capela ao lado. Seu sistema técnico é importante, pois sua estrutura foi montada através de *wood frames* e painéis de madeira de reflorestamento, garantindo a rapidez na construção e limpeza da obra, o que reafirma a sustentabilidade e contemporaneidade do projeto. A maneira como os arquitetos exploraram a decomposição de um bloco único em três para quebrar a monotonia foi uma estratégia para composição estética e formal do objeto, passível de ser explorada no futuro projeto do centro gastronômico.

De maneira geral, os edifícios que possuem relação com o patrimônio são sucedidos em vários âmbitos: estético, formal, visual, de implantação e estrutural. Nenhum deles compete com os edifícios já existentes e tentam integrar-se ao máximo dando uso aquilo que antes era uma edificação do passado.

## **5. INTERPRETAÇÃO DA REALIDADE**

### **5.1. LOCALIZAÇÃO**

O objeto de estudo está localizado na Colônia Murici, pertencente à área rural do Município de São José dos Pinhais, localizado na região metropolitana de Curitiba, Paraná, a 10 km de distância do centro de São José dos Pinhais (FIGURAS 66 e 67).

São José dos Pinhais, segundo *site* do IBGE (2016), possui 297.895 habitantes, área de 946,435 km<sup>2</sup>, densidade demográfica de 279,16 hab/km<sup>2</sup>, com bioma predominante da Mata Atlântica.

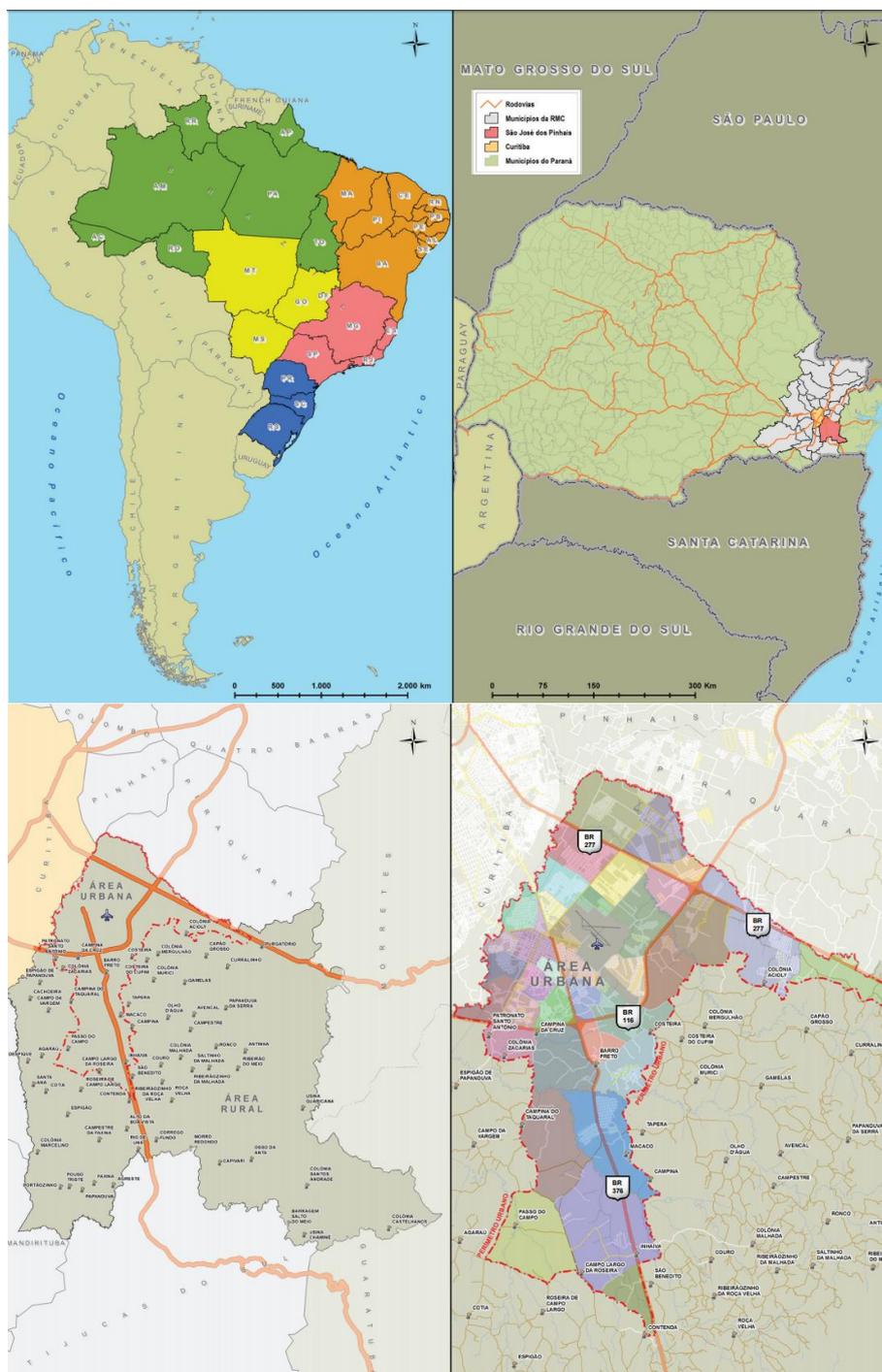


FIGURA 66 - LOCALIZAÇÃO 1 - BRASIL COM ESTADOS, 2 - ESTADO DO PARANÁ COM A MARCAÇÃO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 3- MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 4 – LIMITE DA ÁREA URBANA  
 FONTE: PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (2011)



FIGURA 67 – DELIMITAÇÃO DA COLÔNIA MURICI  
 FONTE: GOOGLE EARTH (2016)

#### 5.1.1. SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

A primeira povoação do planalto curitibano data de 1642, formada por mineradores de São Paulo, além de portugueses e espanhóis que vieram à cidade para uma incursão que percorria a Serra do Mar às jazidas do rio São João em busca de ouro. Anteriormente, a terra era habitada por índios coroados (IBGE, 2016). Uma dessas excursões encontrou ouro no litoral paranaense, instalando-se na região e, um tempo depois, em 1649, formaram a Vila de Nossa Senhora do Rosário de Paranaguá - atual cidade de Paranaguá. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2016)

Segundo o *site* da Prefeitura de São José dos Pinhais (2016), em 1649 e 1651, Ébano Pereira, chefe de duas expedições saídas da Vila de Nossa Senhora do Rosário de Paranaguá, foi em busca de ouro em outras regiões e o encontrou nos rios dos planaltos. Formou-se um povoado ao redor do rio do Arraial que ganhou o nome de região do Arraial Grande, formado por portugueses. Este é primeiro relato de ocupação de terras são-joseenses, antes habitadas por índios que falavam Jê e Tupi-Guarani.

Ainda de acordo com esse *site*, de forma acelerada e desordenada, os portugueses exploraram a região do Arraial Grande e, por consequência, tornaram-se proprietários de terras em busca da exploração do ouro. Dentre esses exploradores,

estava o Padre João da Veiga Coutinho, proprietário da fazenda Águas Bellas e Capocu, que em 1690 deu terreno à Capela de Bom Jesus dos Perdões, que ficava entre caminhos onde os primeiros colonizadores circulavam com frequência. A Capela era tomada como sede administrativa. Portanto o povoado ganhou representatividade perante o Governo Português. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2016)

[...] A êsses primeiros povoadores da região seguiram-se desbravadores que fixaram residência em choupanas espalhadas pelas fazendas de criar, onde também fizeram plantações. Afora a procura de metais preciosos e a criação de gado, a exploração do mate foi outro fator determinante do povoamento. (IBGE, 2016, s/p.)

É importante ressaltar que a ocupação de indígenas e portugueses na região foi o que compôs a base da sociedade antes da vinda dos imigrantes; e que deixou sua marca na região. Esses, descendentes dos sesmeiros, permaneceram nas terras obtidas por descendência. (BARBA, 2007)

Já no ano de 1721, as primeiras autoridades foram eleitas para a então chamada Freguesia de São José, solicitada através do Ouvidor Geral Raphael Pires Pardiniho, ganhando uma autoridade eclesiástica local. Em 1750, o ouro começou a ficar escasso, diminuindo a exploração na região e, por consequência, reduzindo o crescimento populacional. Durante o século XVIII e XIX, a população, representada de agricultores de subsistência, estava desprovida de recursos financeiros e esparsa. Portanto, apesar de ser uma das maiores, acabou sendo submetida à Câmara Municipal da Vila de Nossa Senhora da Luz dos Pinhais de Curitiba e às Capitania de São Paulo e depois Província de São Paulo. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2016)

Em 1852, no dia 16 de julho, através da Lei nº 10 da Província de São Paulo, foi criada a Vila de São José dos Pinhaes; e através da Lei nº 259 de 1897, passou a se chamar Cidade de São José dos Pinhais (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2016). “ Com essa categoria, os melhoramentos urbanos foram surgindo: primeira escola (1865), agência postal (1876), agência telegráfica (1890), iluminação pública e serviço telefônico (1910). Desde então seu desenvolvimento foi progressivo. “ (IBGE, 2016, s/p.)

Após a fundação da cidade, alguns distritos administrativos foram criados através das seguintes leis:

Lei Estadual nº 790 de 14 de novembro de 1.951, foi o Distrito de Campo Largo da Roseira; Lei Estadual nº 5.597 de 21 de junho de 1.967, que cria o Distrito Administrativo e Judiciário de Colônia Murici; Lei Estadual nº 7.306 de 13 de maio de 1.980, que cria o Distrito Administrativo de Cachoeira de São José; Lei Estadual nº 8.429 de 12 de dezembro de 1.986, que cria o Distrito Administrativo de São Marcos; Lei Estadual nº 8.431 de 12 de dezembro de 1.986, que cria o Distrito Administrativo de Borda do Campo de São Sebastião; e Lei Estadual nº 8.969 de 02 de maio de 1.989, que cria o Distrito Administrativo de Marcelino. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2016, s/p.).

A agricultura, em especial o cultivo da erva-mate, foi um dos fatores mais importantes para o desenvolvimento econômico da região. Até a segunda metade do século XIX, o território de São José dos Pinhais contava com diversas outras regiões que hoje compõe os municípios independentes de Araucária, Fazenda Rio Grande, Tijucas do Sul, Agudos do Sul, Piraquara, Mandirituba e Pinhais. (MAROCHI, 2003 *apud*. COSTA, 2008, p. 16)

Segundo a Prefeitura de São José dos Pinhais (2016), com o aumento das atividades econômicas, a cidade começou a ganhar espaço no cenário econômico a partir do século XIX, com atividades que incluíam o cultivo da erva-mate e a produção de tijolos. As atividades econômicas fizeram crescer a população local. A partir do século XIX, a cidade recebeu imigrantes que se instalaram nas áreas rurais, de descendência italiana, polonesa e ucraniana. Estes tinham na agricultura o principal meio de subsistência, no qual os excedentes eram comercializados na própria cidade de São José dos Pinhais e Curitiba, conforme relato abaixo de Bernardo Perbeche, 84 anos, filho de imigrantes poloneses.

Nós levávamos para Curitiba de carroça, a gente saía às 2 horas da madrugada e chegava lá às 9 horas. A cidade era pequena e eu era um piazinho. O meu pai batia palma de casa em casa. Quando aparecia uma mulher na janela, oferecia repolho, batata, batata-doce... Vendíamos de tudo. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2000, p. 22)

No ano de 1853, contabilizavam-se 4.660 residentes de São José, sendo 4295 livres e 365 escravos. No século XX, a população da cidade foi crescendo e, ao chegar a 20.000 habitantes, surgiram diversos estabelecimentos comerciais e engenhos de mate, assim como as primeiras indústrias. Na metade do século XX, São José dos Pinhais era um misto de cidade pequena com elementos da modernidade, com carroças e cavalos dividindo espaço com carros e ônibus (FIGURAS 68 e 69). (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2016)



FIGURA 68 – RUA XV DE NOVEMBRO COM AV. RUI BARBOSA – DÉCADA DE 1930  
FONTE: PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (2016)



FIGURA 69 – RUA XV DE NOVEMBRO EM FRENTE À IGREJA MATRIZ  
FONTE: ACERVO DE NEUDETE KOERBEL - COSTA (2016)

Nas décadas de 1970 e 1980, intensificou-se a migração rural-urbana juntamente com a expansão da agricultura, com plantações de soja e trigo. No mesmo período, a população cresceu 106,99%, formando assim amplo aglomerado urbano ao redor de Curitiba, estreitando ainda mais os laços entre as duas cidades. Ainda no mesmo período, com a vinda de indústrias para o Município, a população foi ganhando vulto devido à migração e, por consequência, a cidade expandiu-se atingindo a

população atual de 297.895, conforme pode-se observar nas Tabelas 8 a 10 e Figura 70.

TABELA 8 - DADOS POPULACIONAIS DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

Ano	População
1789	1.282
1853	4.660
1900*	14.897
1950*	35.778
1990	101.881
1995	145.770
2000*	204.316
2005	252.470
2010*	264.210
2015	297.895

FONTE: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) *apud* PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS – ADAPTADO PELA AUTORA (2016)

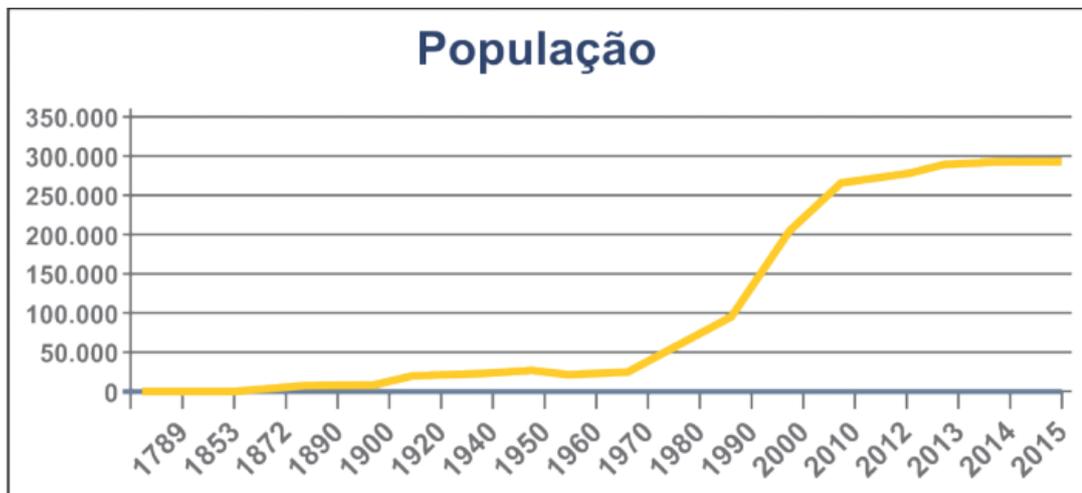


FIGURA 70 - DADOS POPULACIONAIS DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

FONTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO *apud* PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (2016)

TABELA 9 - TAXA DE URBANIZAÇÃO

Localidades	%
<b>São José dos Pinhais</b>	<b>89,66</b>
Região Metropolitana de Curitiba	92,04
Paraná	85,31
Brasil	84,35

FONTE: IBGE – CENSO 2010 *apud* PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (2016)

TABELA 10 - POPULAÇÃO POR ÁREA NOS DISTRITOS ADMINISTRATIVOS DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

Distritos Administrativos de São José dos Pinhais	Lei Estadual	Urbana	Rural	Total
Borda do Campo de São Sebastião	nº 8.431/1986	24.645	3.927	28.572
Cachoeira de São José	nº 7.306/1980	60	3.449	3.509
Campo Largo da Roseira	nº 790/1951	103	9.024	9.127
Colônia Murici	nº 5.597/1967	250	2.200	2.450
Marcelino	nº 8.969/1989	107	1.345	1.452
São José dos Pinhais	Sede	200.178	5.923	206.101
São Marcos	nº 8.429/1986	11.552	1.447	12.999
<b>Total</b>	—	<b>236.895</b>	<b>27.315</b>	<b>264.210</b>

FONTE: IBGE – CENSO 2010 *apud* PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (2016)

#### 5.1.1.1. ÁREA RURAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

Apesar do desenvolvimento econômico acentuado no Município, com o passar dos últimos anos, principalmente em decorrência da grande quantidade de indústrias que se instalaram na cidade; a agricultura, primeira e principal fonte econômica da cidade em seus primórdios, não perdeu espaço. Comunidades agrícolas continuaram se desenvolvendo e com o tempo criaram o agronegócio, ou seja, profissionalizaram-se e ganharam importância na economia nacional. Desta forma, a área rural ainda é maior que a porção urbana da cidade (FIGURA 71). (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2016)

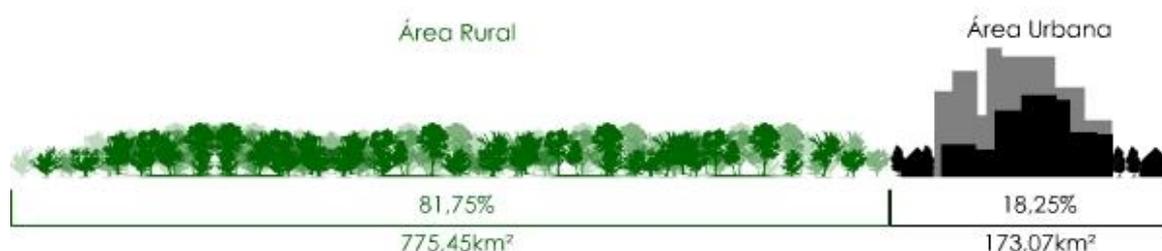


FIGURA 71 – ESQUEMA QUE MOSTRA A PROPORÇÃO DA ÁREA RURAL PERANTE A ÁREA URBANA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS  
FONTE: PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (2016)

#### 5.1.1.2. COLONIZAÇÃO

Segundo a Secretaria da Cultura da Prefeitura de São José dos Pinhais (2000) o processo de colonização começou com a vinda dos imigrantes para o país. Em 1869, os poloneses, cuja arquitetura é estudada nesta pesquisa, saíram da Polônia para vir ao Brasil. No princípio, encontraram na região de Brusque, em Santa Catarina, o primeiro asilo, porém, pela grande presença de alemães e pelo incentivo do padre Antônio Zielinski e de Eduardo Sebastião Wós Saporoski, conhecido como pai da colonização polonesa no Brasil, foram incentivados a mudarem para o Paraná, especificamente para Curitiba e seu entorno, pois tinha a fama de possuir terras cultiváveis e pouco habitadas. Neste caso, a imigração polonesa na visão do governo era positiva, pelo fato das lavouras necessitarem de mão-de-obra. Com a invasão na Polônia, no início do século XX, a imigração acentuou-se ainda mais. Tratavam-se de pessoas carentes, de pouco poder aquisitivo e que precisavam realizar longas jornadas em porões de navios, em condições precárias, para fugir de seu país de origem, situação que perdurou até a Primeira Guerra Mundial.

“Toda a história da imigração é dramática. Mudar de casa já é um drama, então imagine mudar de país sem conhecer a língua, os hábitos e com a cabeça cheia de sonhos e esperanças”. (OKSANA BORUSZENKI, SECRETARIA DA CULTURA E PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2000, p. 17)

Os poloneses tinham habilidades com agricultura, portanto criaram uma economia de subsistência no Paraná, que não mais precisava comprar produtos nas cidades de Santos e Rio de Janeiro. Em um último momento, Adolfo Lamenha Lins passou a custear a vinda de poloneses ao Brasil, oferecendo lotes e a viagem paga. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2000)

O processo de imigração chegou a São José dos Pinhais em uma terceira etapa; onde uma área de 2.891 hectares deu lugar a quatro colônias: Zacarias, Murici, Inspetor Carvalho e Coronel Accioly. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2000)

### 5.1.1.3. COLÔNIA MURICI

Localizada na área rural de São José dos Pinhais, a Colônia Murici é conhecida por ter sido formada por imigrantes poloneses e por suas paisagens predominantemente verdes, com araucárias, terras plantadas e com a Serra do Mar emoldurando a paisagem (FIGURA 72). (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2000).

Foi fundada em 1878 a partir do nome do médico filantropo Dr. José Cândido da Silva Muricy. A região é limitada pelos rios Miringuava e Pequeno, possuindo 876 hectares, onde se instalaram vinte famílias polonesas e italianas. (BERNARDO, 2013)

Sua colonização ocorreu em um momento de grande crescimento demográfico na Europa, que afetou as novas gerações com a escassez de terras e trabalho, além da pressão provocada pela ocupação do território polonês, crises e epidemias. (BERNARDO, 2013)



FIGURA 72 – VISTA AÉREA DA PARTE CENTRAL DA COLÔNIA MURICI COM DESTAQUE PARA A IGREJA

FONTE: PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (2013)

A Colônia Murici esteve entre as quatro primeiras colônias criadas oficialmente pelo governo da então Província do Paraná: Murici, Santa Maria do Novo Tyrol, Zacarias e Ispetor Carvalho. Uma vez estabelecidos e superados os anos iniciais em que reclamaram da escassez de trabalho, uma pesquisa oficial realizada

em 1886 mostrou que a produção agrícola contava com os seguintes gêneros: centeio, milho, batata, feijão e fumo. (BERNARDO, 2013)

A madeira de araucária foi amplamente utilizada na região, servindo para construir casas e até utensílios domésticos. A arquitetura de troncos foi marcada com a técnica *Dom Weglow*, ou seja, com os troncos de 50 cm de diâmetro e de 6 a 9 m de comprimento, formavam-se as paredes com encaixes em entalhes. “Gonty” era o nome das tábuas usadas para cobrir a estrutura, usando cunhas e macetes como ferramentas e realizando o fechamento de vãos com cinzas, estume, barro e palha de capim. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2000)

Antes de se utilizar a alvenaria para a construção, as casas passaram a utilizar madeira serrada como material construtivo. São construídas varandas, sótão e lambrequins a rodear as beiradas do telhado como pingadeiras para água da chuva, assim evitando a decomposição da madeira dos beirais. Casas de alvenaria, então, vieram representando uma melhoria econômica da região. A organização dos cômodos da casa era tipicamente polonesa. (PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2000)

Segundo a Prefeitura de São José dos Pinhais (2000), a Colônia Murici tem como forte característica a religiosidade, possuindo a Igreja do Sagrado Coração de Jesus em seu centro e que pode ser observada de diversos ângulos diferentes. Em seus caminhos há a constante referência às cruzes, o que reforça ainda mais o aspecto religioso.

Na Colônia prevalecem exemplares de casas feitas de troncos de araucárias ao estilo europeu, retiradas da região.

## 5.2. GASTRONOMIA E CULTURA EM SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

### 5.2.1. CAMINHO DAS COLÔNIAS

A Colônia Murici em São José dos Pinhais está inserida em um contexto relacionado ao turismo e à gastronomia, duas características marcantes, sendo reconhecida pela sua cultura prevalecente de imigrantes poloneses e diferentes culinárias e eventos que esporadicamente acontecem na região.

Através de um programa lançado em 26 de setembro de 2013, o Caminho das Colônias passou a ter o objetivo de ser uma rota turístico-rural de São José dos Pinhais, englobando as regiões de Avencal, Malhada Colônia Murici e Saltinho da Malhadas.

A região é a maior produtora de hortifrutigranjeiros da Região de Metropolitana de Curitiba, este mérito também é herança dos imigrantes poloneses, principais colonizadores do que hoje é o Caminho das Colônias, que possui ainda a influência de outras etnias. (SECRETARIA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO, 2016, s/p.)

Há duas ruas principais que cruzam a Colônia Murici: a rua Dr. Murici que se torna Emerson Greboge na interseção com a rua João Lipinski. No caminho encontra-se o Restaurante Ilha da Madeira e o Café Colonial Kawiarnia como opção de gastronomia. Para opções de lazer e cultura há: o Pesque Page Murici, a Chácara Illustrati, a Casa da Cultura Polonesa Pe. Karol Dworaczek, a Igreja da Colônia Murici, a Praça Memorial da Imigração Polonesa, o Recanto Sertanejo e a Igreja das Gamelas. Muito próximo à Colônia, há o Caminho do Vinho na Colônia Mergulhão, na rua Júlio Cesar Setenareski, com várias opções de vinícolas, restaurantes e cafés coloniais (FIGURA 73).



### 5.2.2. CAMINHO DO VINHO

São José dos Pinhais vem explorando o tema da gastronomia nos últimos tempos através da criação, por exemplo, do Caminho do Vinho: rota turística que leva a apreciação de diversas iguarias típicas da região das colônias rurais colonizadas por imigrantes.

Segundo o *site* do Caminho do Vinho (2016), este está localizado na Colônia Mergulhão na área rural de São José, formada pelas Colônias Acyoli, Murici e Rio Pequeno. Foi inventariado em 1998 e posteriormente elaborado o Plano de Desenvolvimento Turístico de São José dos Pinhais. Através da participação popular da comunidade, o projeto foi aprovado um ano depois (FIGURA 74).

É regido pela Associação Caminho do Vinho (Acavim) em parceria com a Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo (SICTUR), que administra o Caminho do Vinho e divulga e preserva o patrimônio histórico-cultural, desde casas até pequenos alimentos e objetos de consumo. Portanto, trabalham:

[...] fomentando ações de desenvolvimento, divulgando o folclore, artesanato, comidas típicas, a valorização do patrimônio histórico-cultural, por meio do estímulo à preservação e conservação das casas históricas, qualidade dos produtos comercializados como o vinho, suco, graspa e licores, produtos coloniais (salames, queijos, compotas, bolachas, conservas, entre outros) e agrícolas, transformando a região em um “produto turístico” diferenciado. (O CAMINHO DO VINHO, 2016, s/p.)

Hoje possuem uma grande gama de empreendimentos como restaurantes, bodegas, cafés coloniais, vinícolas, chácaras e eventos de lazer que nomeiam como Turismo Rural. Todas situadas em edificações típicas de seus respectivos imigrantes, como italianos, poloneses e alemães, entre outros (FIGURA 75).

A cultura dos imigrantes também está presente e conservada, como por exemplo, as danças, o folclore, idioma, artesanato, gastronomia, o Grupo Folclórico Cuore D' Itália, no Coral Belvedre da cultura italiana. (CAMINHO DO VINHO, 2016)



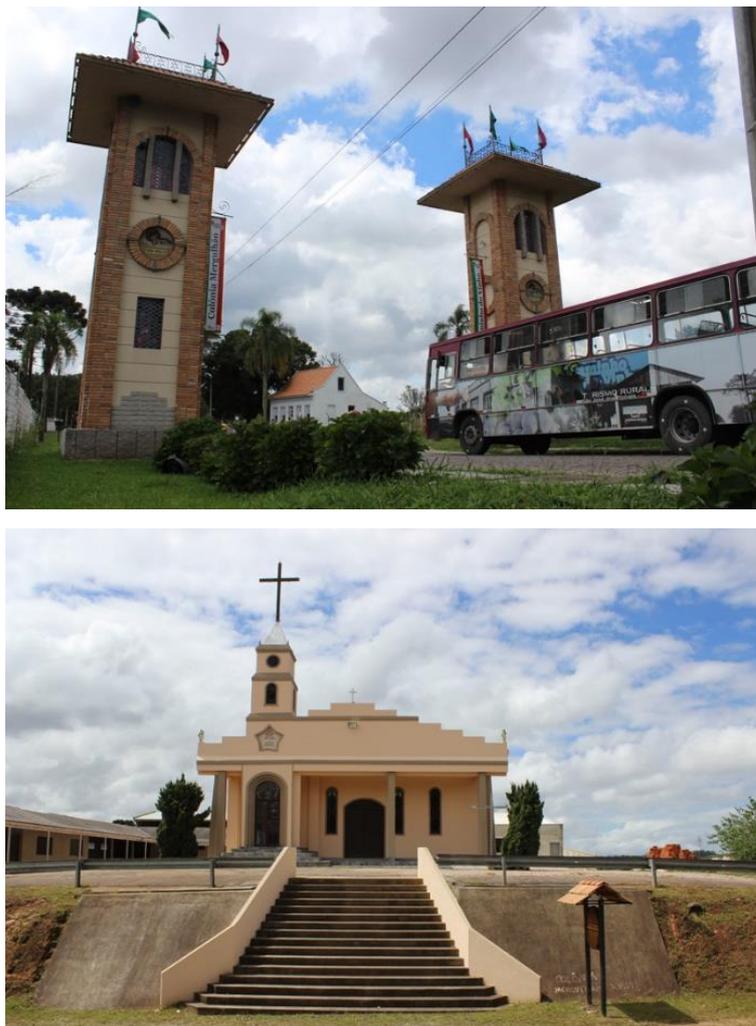


FIGURA 75 – PORTAL CAMINHO DO VINHO EM SÃO JOSÉ DOS PINHAIS E CAPELA LOCALIZADA NA REGIÃO  
FONTE: CAMINHO DO VINHO (2016)

### 5.2.3. CAMINHADA NA NATUREZA

O evento da Caminhada na Natureza foi desenvolvido pela associação da Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo (SICTUR) com a Associação de Moradores, Comerciantes e Agricultores da Colônia Murici (AMCAM); e consiste em uma caminhada na área rural onde é possível presenciar diferentes paisagens, como estradas rurais, plantações e diversas experiências no caminho, inclusive cruzando propriedades rurais e trilhas. A primeira caminhada foi na Colônia Murici, no dia 17 de novembro de 2013 sendo um percurso de 10 km. Já houve também as variações do evento como as Pedaladas da Natureza e a Caminhada Noturna da Natureza (FIGURA 76).



FIGURA 76 – PAISAGEM DA REGIÃO E PARTICIPANTES CAMINHANDO NA TRILHA DA 8ª CAMINHADA INTERNACIONAL NA NATUREZA – CIRCUITO CAMINHO DO VINHO  
 FONTE: PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (2016)

### 5.3. LOCALIZAÇÃO DO LOTE E SEU CONTEXTO

A casa Majczak localiza-se no Município de São José dos Pinhais, região metropolitana de Curitiba, na Colônia Murici, lote 07, na Rua Aleksander Majczak, nome do primeiro proprietário e construtor da casa (FIGURAS 77 e 78).



FIGURA 77 – LOTE DE LOCALIZAÇÃO DO OBJETO DE PESQUISA E SEU ENTORNO  
 FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA A PARTIR DO GOOGLE EARTH (2016)



FIGURA 78 – ÁREA DE LOCALIZAÇÃO DO OBJETO DE PESQUISA E IMPLANTAÇÃO.  
FONTE: ADAPTADO PELA AUTORA A PARTIR DO GOOGLE EARTH (2016)

A escolha do lote procedeu a partir de vários outros existentes na própria Colônia Murici e região, através de levantamento produzido por Bernardo (2013) (FIGURA 79).

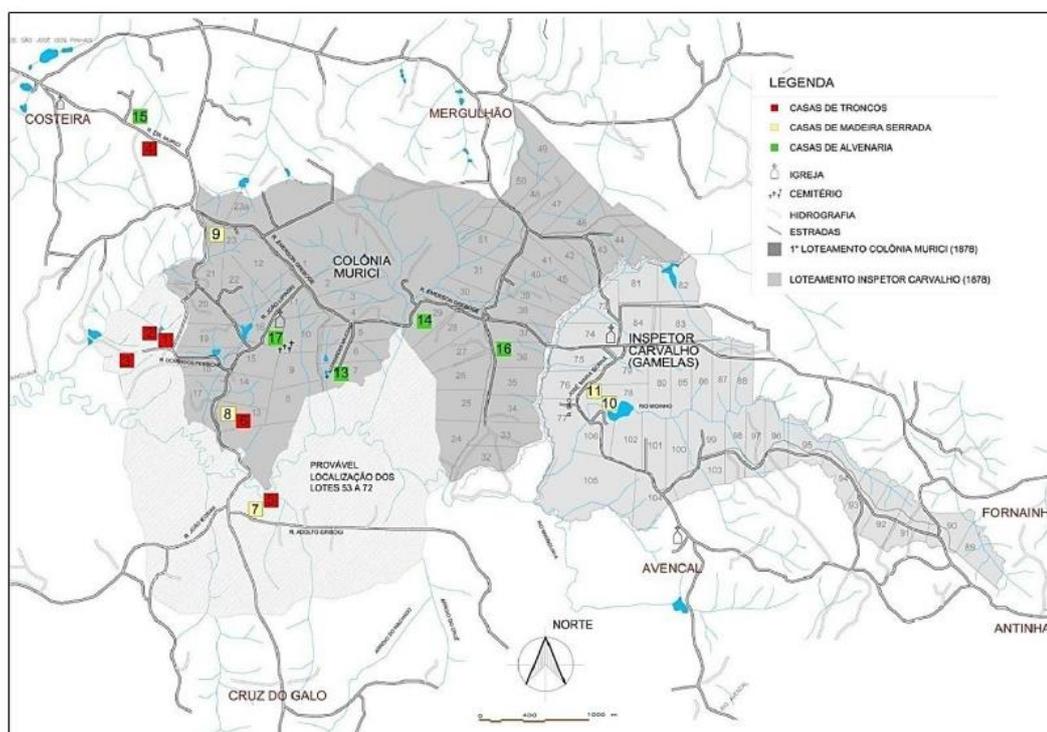


FIGURA 79 – MAPA COM A MARCAÇÃO DAS EDIFICAÇÕES DE ESTUDO DE BERNARDO (2013)  
FONTE: BERNARDO (2013)

Os fatores determinantes para a escolha do lote foi a proximidade com o centro da Colônia e outras edificações, além de estar na rota do turismo rural da cidade de São José, junto à implantação com diversas edificações passíveis de serem exploradas e em bom estado de conservação. Soma-se a isso a presença de intensa massa vegetal ao redor, não possuir vizinho próximo e estar inserido em uma paisagem conservada (FIGURA 78).

No entorno próximo, há a casa de Valdir Holtman, onde vive junto a seus dois filhos e esposa. No mesmo lote há a casa de seu pai, que recentemente se mudou da casa histórica. E, logo na entrada do terreno, entre as ruas Emerson Greborge e Aleksander Majczak, encontra-se estufas com plantação de hortaliças e mais algumas casas.

Outra característica que valoriza o terreno é que a implantação da residência está afastada da rua Emerson Greborge, via principal, o que garante isolamento, tranquilidade e privacidade ao terreno, além de estar em cota mais elevada. O entorno, apesar de estar localizado na área rural, possui vários atrativos gastronômicos, de lazer, cultura e religião, o que favorece a implantação do objeto de estudo.

#### 5.4. LEGISLAÇÃO E VIABILIDADE

De acordo com a Lei Complementar nº16/2005 (SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, 2005), São José dos Pinhais é dividida entre área urbana e área rural, que correspondem às macrozonas do Município (FIGURA 80). O respectivo lote escolhido localiza-se na ZRU (Zona Rural) que corresponde a todo território municipal, menos as áreas urbanas. É nela que se localizam as Colônias de São José dos Pinhais, inclusive a Colônia Murici.

A Colônia Murici é a única que possui o setor da Área Urbana da Sede Colônia Murici, porém abrange apenas parte desta área, sendo que o objeto de estudo está fora deste perímetro e possui uma característica diferenciada do restante da ZRU (FIGURA 81).

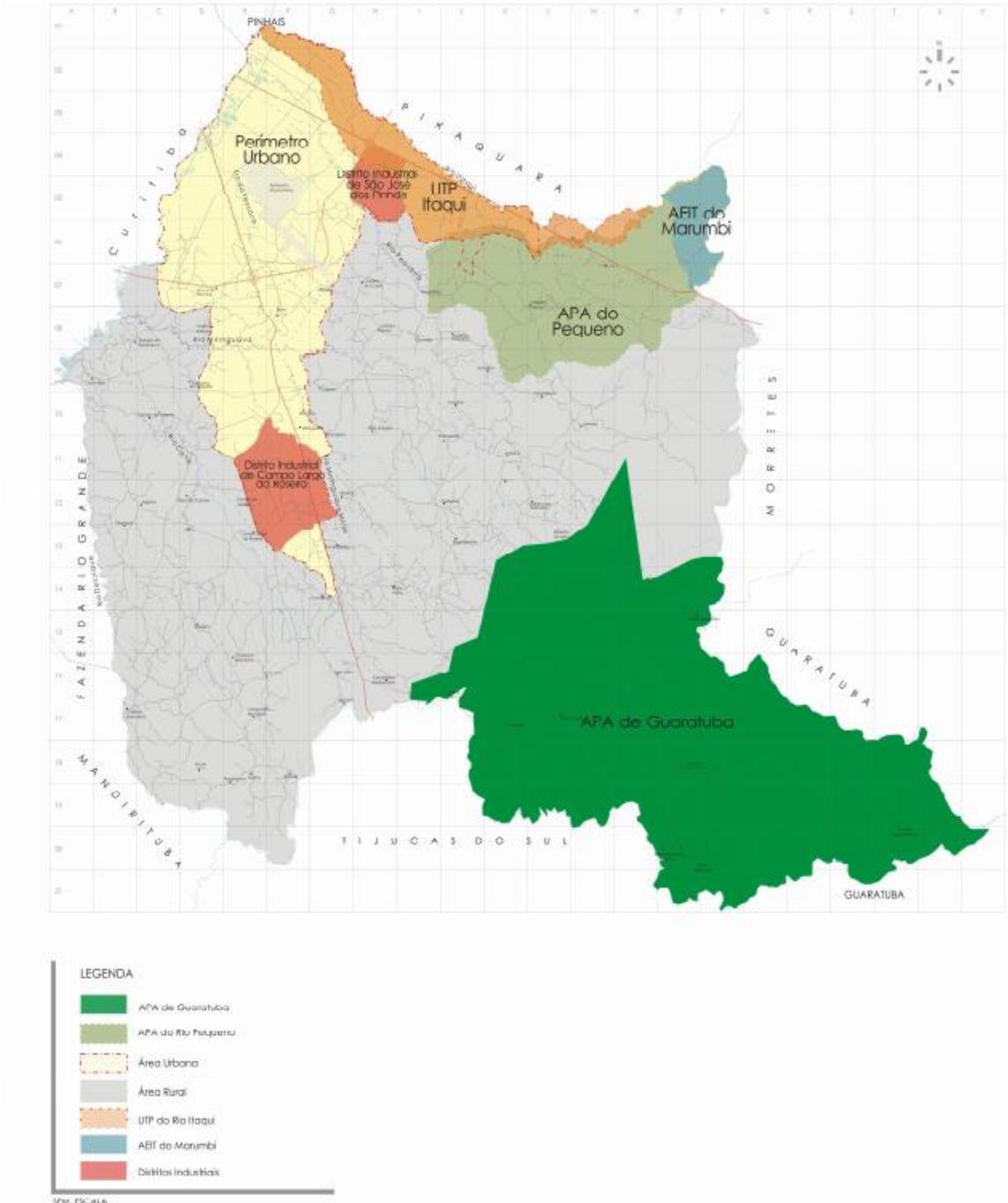


Figura 80 - MACROZONEAMENTO DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS  
 FONTE: LEI COMPLEMENTAR Nº 16\_2005 – SÃO JOSÉ DOS PINHAIS



TABELA 11 - REFERÊNCIAS PARA OCUPAÇÃO DO LOTE

VIAS	USOS
Via de Integração Municipal (VIM)	ADEQUADOS
	→ Habitação Unifamiliar
	→ Habitação transitória 2 e 3
	→ Comércio e serviço vicinal (grupo 1 e 2)
	→ Indústria caseira (tipo 1, 2, 3 e 5)
	→ Micro indústria (tipo 1, 2, 3 e 5)
	PERMISSÍVEIS
	→ Serviço vicinal (grupo 2)
	→ Habitação institucional;
	→ Comércio de bairro (A, B, C e D);
	→ Comércio e serviço específico (grupo A, B, C, D, E e F);
	→ Serviço geral (grupo 3);
	→ Atividade extrativista mineral e vegetal;
	→ Indústria caseira (tipo 6 e 7);
	→ Micro indústria (tipo 6 e 7);
	→ Indústria de pequeno porte (tipo 1, 2, 5, 6 e 7), quando obrigatoriamente todas as solicitações deverão ser analisadas previamente pela SEMMA;

FONTE: Adaptado pela autora através da lei complementar Nº 16\_2005 – São José dos Pinhais (2005)

TABELA 12 - REFERÊNCIAS PARA OCUPAÇÃO DO LOTE

OCUPAÇÃO						
Lote mín. testada (m)/ área (m)	Altura máx. (pav.)	Coefficiente de aproveitamento	Taxa de ocupação máxima (%)	Taxa de permeabilidade mínima (%)	Recuo frontal mínimo (m)	Afastamento mínimo das divisas (m)
20.000	-	0,2	5	90	10	5

FONTE: Adaptado pela autora através da lei complementar Nº 16\_2005 – São José dos Pinhais (2005)

Para definir qual o tipo de ocupação do lote, observou-se a via que está mais próxima. Neste caso, conforme a Figura 81, é a VIM5 (Via de Integração Marginal 5) que é a rua Emerson Greborge. A rua que leva até a residência é considerada um eixo de rua, portanto, não possui classificação no mapa de vias.

Como é possível observar nas Tabelas 11 e 12, através da Zona Rural (ZRU), o projeto do centro gastronômico é viável, pois a zona permite o uso de Comércio e Serviço Vicinal (grupo 1 e 2), no caso da mercearia, hortifrutigranjeiros; comércio e Serviço de Bairro, no caso do restaurante e escola. Deste modo, as condicionantes

adotadas para o estudo de viabilidade do projeto do Centro Gastronômico são aquelas representadas pela Tabela 12.

## 5.5. CASA MAJCZAK

## 5.6. ESCOLHA DA CASA MAJCZAK

Para a escolha da edificação definiu-se que a intenção primordial do projeto é a reciclagem de uma edificação histórica na área rural de São José dos Pinhais. Para isto, foram desenvolvidas diversas pesquisas relacionadas ao tema, principalmente *in loco* e em Museus de referência na cidade de São José, como o Museu Atilio Rocco e o Schaffenberg de Quadros.

A escolha da casa Majczak para esse estudo deu-se a partir da seleção entre diversas outras casas da região: por se tratar de um imóvel com uma história consolidada; possuir integrantes da família que ainda residem na edificação; boas condições de preservação tanto de informações quanto do complexo da residência; e ter representatividade cultural na Colônia Murici. A fácil comunicação com a família também foi um fator determinante, pois possui interesse na preservação de sua história e permitiu o acesso ao terreno. Ademais, já existia um levantamento prévio desenvolvido por Janice Bernardo<sup>8</sup> em 2013 e catalogado em seu livro “Madeira e Técnica: as edificações históricas da Colônia Murici”, que serve como facilitador para o desenvolvimento do projeto, na próxima etapa desse estudo, com técnicas construtivas, materiais e condições de estrutura. Foram estes, portanto, os critérios adotados para a seleção da edificação.

Hoje, a casa de alvenaria encontra-se em condições que não permitem mais a sua utilização, pois há infestação de cupins em pisos, paredes e inclusive teto, já que os moradores usam telas para reter a sujeira provinda do forro. A cobertura e o sótão são inacessíveis, pois correm o risco de queda e estão em estágio avançado de deterioração. Externamente, nas paredes de alvenaria, há sinais de desgaste da tinta e rachaduras, que irradiam das fundações em direção às paredes, indicando

---

<sup>8</sup> Janice Bernardo formada em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Santa Catarina e com doutorado em Engenharia Florestal, é professora universitária e atua nas áreas de patrimônio histórico e tecnologia da madeira. (BERNARDO, 2013)

problemas estruturais. Porém, apesar desses pontos, a casa permanece sem alteração desde a sua construção original e visualmente intacta, ou seja, nenhum anexo da edificação ou detalhes de esquadrias perderam-se, o que garante uma possível restauração da obra para sua perpetuação.

## 5.7. HISTÓRIA DA FAMÍLIA

Segundo levantamento e estudo realizado por Bernardo (2013), a casa Majczak foi construída por Aleksander Majczak, imigrante polonês que veio ao Brasil em 1892 junto com sua família. Ele foi separado de seu irmão ao chegar ao país e sua mãe não sobreviveu à viagem. Contudo, casou-se no mesmo ano que chegou à colônia com Antônia Jasienski e tiveram oito filhos. Junto a seu sogro, Francisco Jasienski, adquiriram as terras do lote 5 e 7 que hoje fazem parte da herança da família. Tinham como fonte de subsistência a agricultura, pecuária e leiteria (FIGURA 82).



FIGURA 82 - FOTO DE ALEKSANDER MAJCZAK COM A FAMÍLIA E A CASA AOS FUNDOS  
FONTE: HOLTMAN, VALDIR L; HOLTMAN, CECÍLIA S. COLONIA MURICI – ACERVO DE FOTOGRAFIAS ANTIGAS, 2012 *apud* BERNARDO (2013)

De acordo com relatos presentes na pesquisa de Bernardo (2013), Aleksander Macjak, carpinteiro e pedreiro, trouxe consigo técnicas de construção da Polônia e veio a construir algumas casas na própria Colônia Murici e região, incluindo a

participação na construção da Igreja da Colônia e o muro da atual Casa da Cultura (FIGURA 83).



FIGURA 83 - FOTO FAMÍLIA MAJCZAK JUNTO COM A CASA NA DÉCADA DE 1940 E FOTO CASAMENTO DE JOÃO MAJCZAK.

FONTE: HOLTMAN, VALDIR L; HOLTMAN, CECÍLIA S. COLÔNIA MURICI – ACERVO DE FOTOGRAFIAS ANTIGAS, 2012 *apud* BERNARDO (2013)

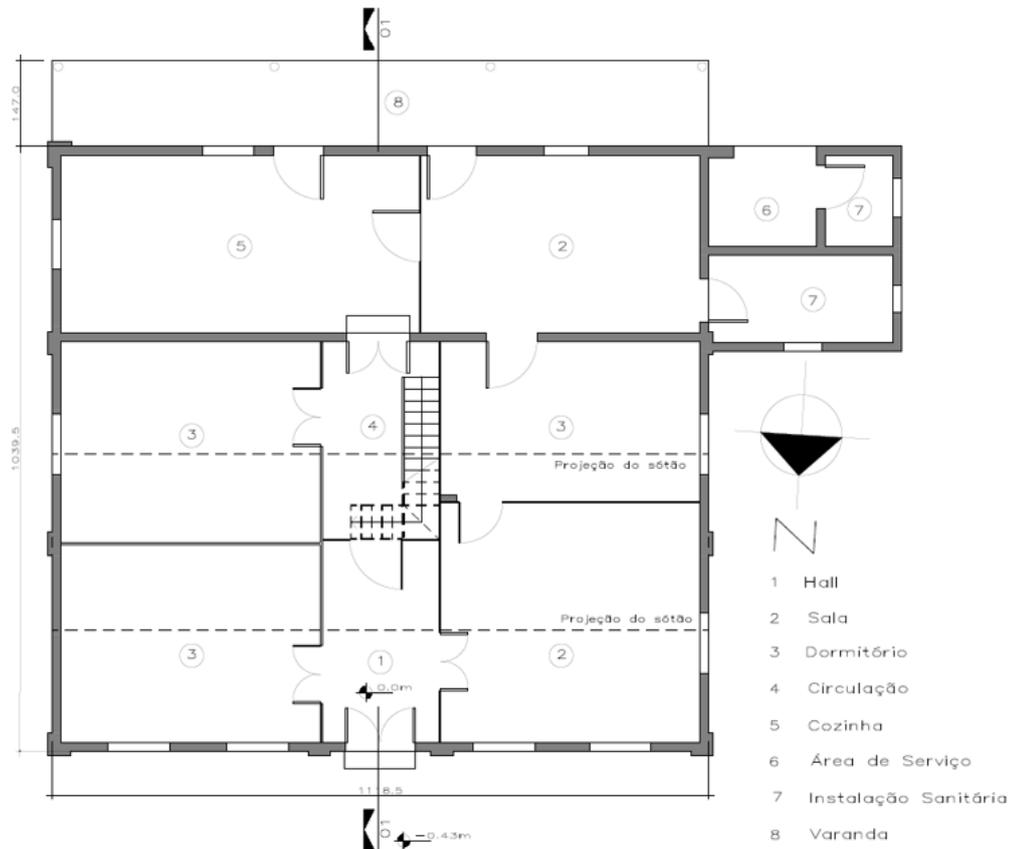
Aleksander Majczak faleceu onze anos após deixar a Colônia em 1951 para ir morar em Curitiba, junto com um dos filhos. Segundo Bernardo (2013) foi João Majczak quem herdou as terras e que hoje pertencem à quarta e quinta gerações da família.

#### 5.8. A CASA



FIGURA 84 – FOTO CASA MAJCZAK  
FONTE: ACEVO DA AUTORA (2016)

A casa Majczak data de 1919, sendo de alvenaria com dois pavimentos, e com piso e paredes divisórias internas em madeira (FIGURA 84). No primeiro pavimento, encontra-se o *hall*, a cozinha, duas salas, três quartos de dormir, área de serviço, sanitários, circulação e escada de dois lances para o segundo pavimento onde está o sótão, conforme se pode observar no levantamento produzido por Bernardo (2013) (FIGURA 85).



PLANTA TÉRREO  
ESCALA 1:50

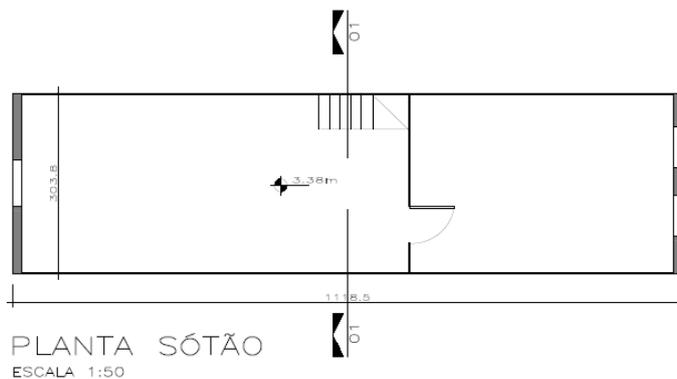


FIGURA 85 – PLANTA BAIXA CASA MAJ CZAK.  
FONTE: BERNARDO (2013)

A casa faz parte de um complexo de outros edifícios que possuem implantação em formato de balão, formando uma área de serviços com outros nove anexos, em sua maioria de madeira serrada que incluem: um depósito com cozinha, um galinheiro, um chiqueiro, um paiol, uma estrebaria, um estábulo, um depósito de ferramentas, uma casa de máquinas e uma instalação de sanitários e um poço (FIGURA 86)

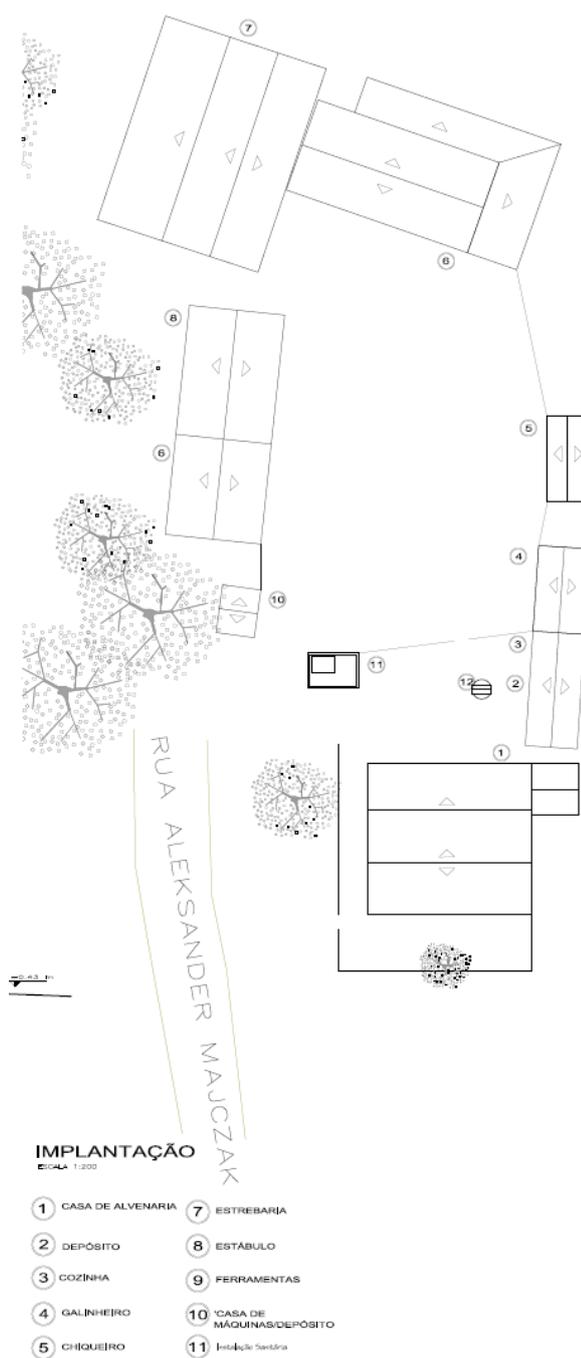


FIGURA 86 – IMPLANTAÇÃO DA CASA MAJCZAK  
FONTE: BERNARDO (2013)

De acordo com Bernardo (2013), a instalação dos sanitários encontra-se desativada e originalmente o piso e paredes da cozinha eram em madeira. O galinheiro, chiqueiro e estábulo eram usados quando havia a leiteria; e o paiol funcionou como marcenaria.

A volumetria da casa consiste em uma planta regular de 7,19 x 11,18 m, constituindo o volume principal, e avança 3,20 m contando o anexo da cozinha e sala (FIGURA 87), assim como 1,47 m na varanda deste comprimento. O pé-direito total do térreo é de 3,20 m medidos da sala. À volumetria principal foi acrescida posteriormente a parte dos sanitários e área de serviço. (BERNARDO, 2013)

Quanto ao sótão, este possui dimensões de 3,04 x 11,18 m e é repartido por dois ambientes: o primeiro e maior, onde chega a escada e possui a janela; e um segundo de escala menor com duas janelas, com pé-direito de 2,23 m e cumeeira de 3,15 m (BERNARDO, 2013).

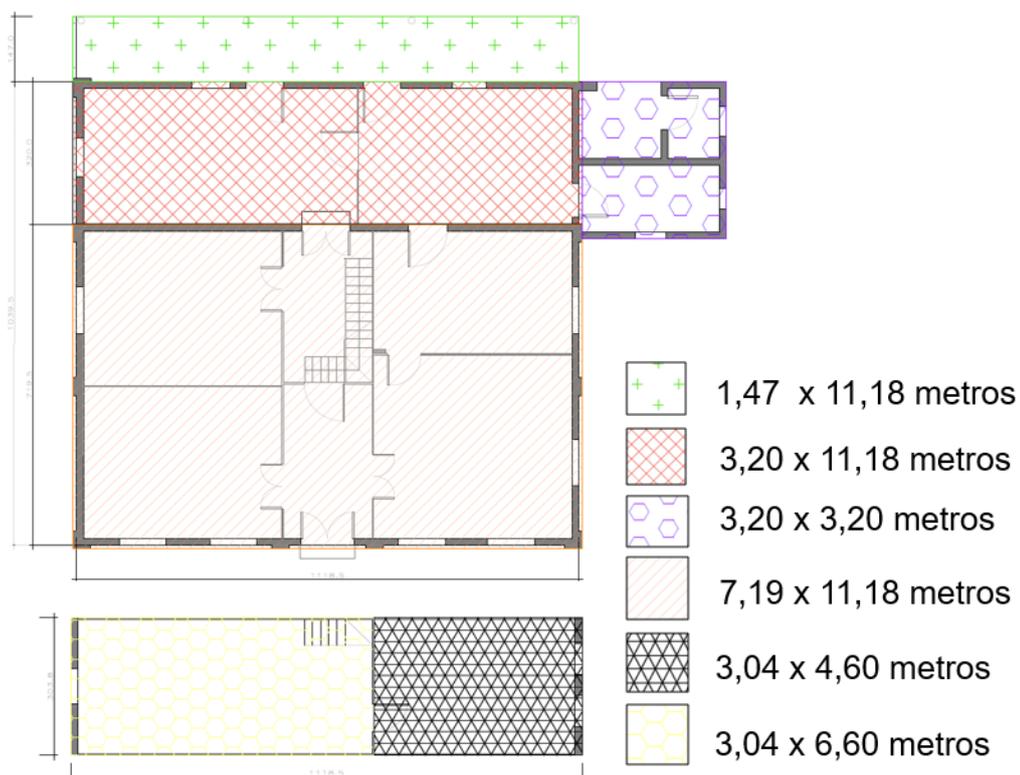


FIGURA 87 – ESQUEMA GERAL DA PLANTA  
 FONTE: ELABORADO PELA AUTORA *apud* BERNARDO (2013)

Ao lado da porta na fachada principal há pilastras que marcam os cantos que fazem o papel de elementos decorativos, se repetindo também nas fachadas laterais

(FIGURA 88). “Molduras e cimalkas foram aplicadas em torno das esquadrias também encontradas no arremate do telhado frontal, sem platibanda”. (BERNARDO, 2013, p. 123)

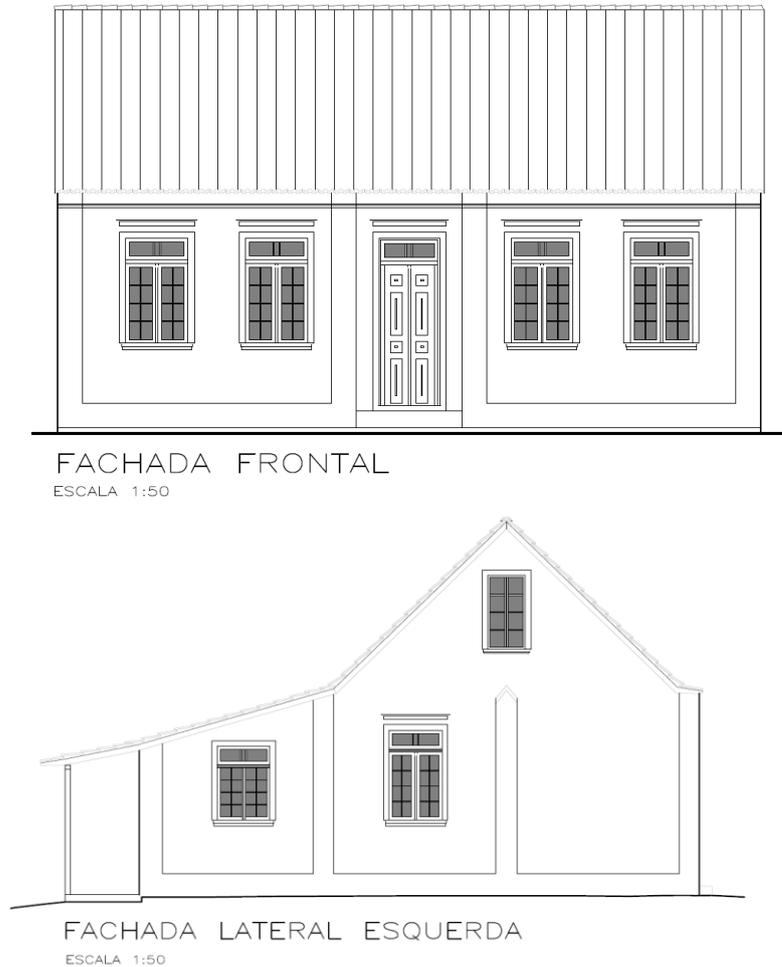


FIGURA 88 – ELEVAÇÕES DA CASA DE ALVENARIA  
FONTE: BERNARDO (2013)

Uma particularidade da casa é que Aleksander Majczak fez todos os detalhes em madeira sendo estes ornamentos que conferem personalidade a ela, como, por exemplo, os forros e os detalhes das esquadrias (FIGURA 89). Todas as paredes internas utilizam tábuas com encaixe macho e fêmea; e o telhado possui uniões por encaixes. (BERNARDO, 2013)

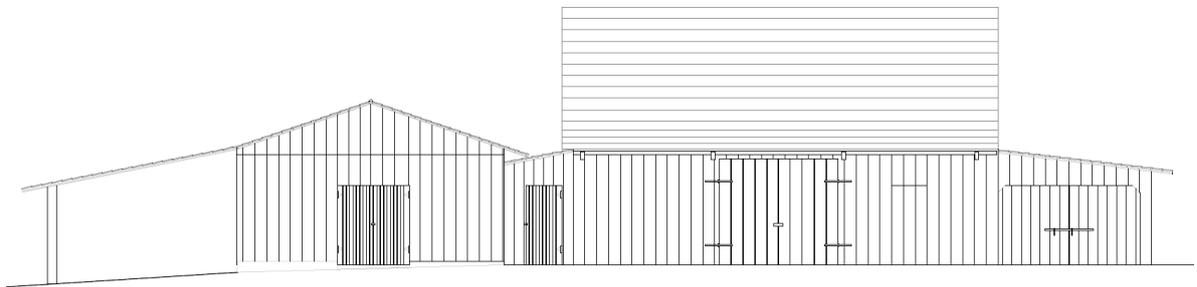
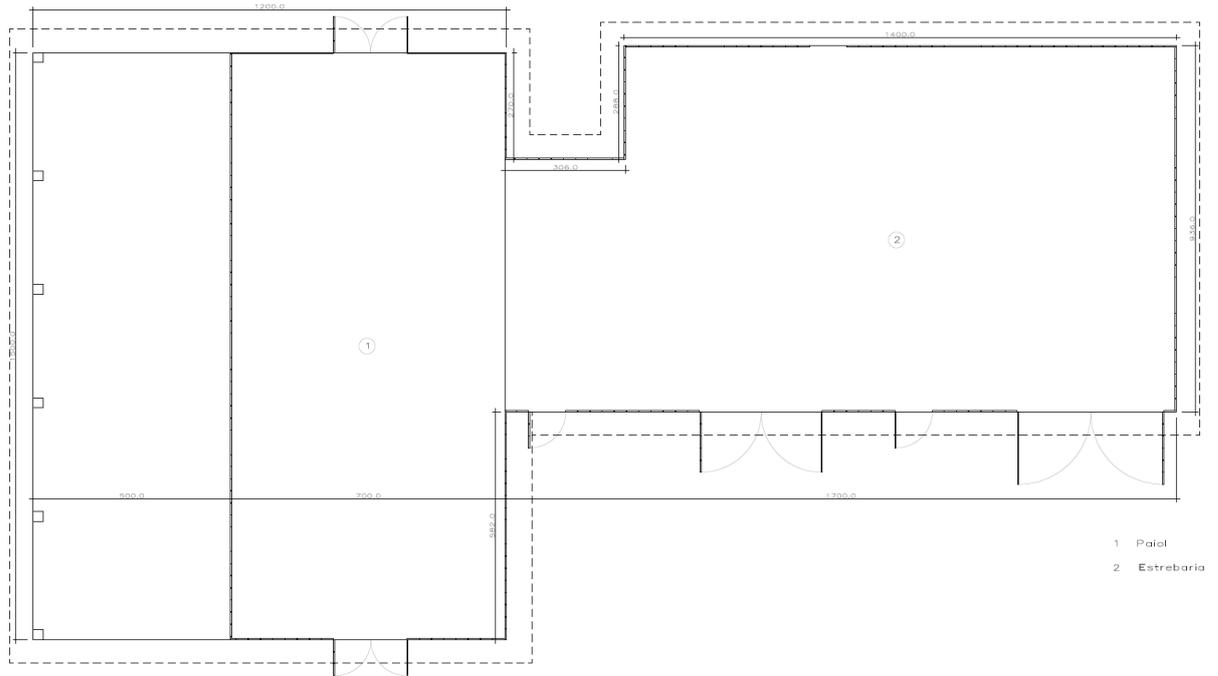


FIGURA 89 – DESENHOS DE FORRO DA CASA PRINCIPAL DE ALVENARIA  
 FONTE: ACERVO DA AUTORA (2013)

Vale ressaltar que foram encontrados no local “[...] a mesa do carpinteiro, as ferramentas, plainas e os moldes” (BERNARDO, 2013, p. 125) utilizados por Aleksander na construção e elaborações de portas e janelas da residência.

Através do levantamento *in loco* realizado, além da casa de alvenaria, encontra-se o restante do complexo representado por edificações de madeira e com uso diferenciado da casa principal. Estas edificações são de serviço e voltadas às atividades desempenhadas no campo. No passado, eram utilizadas como galinheiro, chiqueiro, paiol, estrebaria, estábulo, depósito de ferramentas e casa de máquinas. Porém, hoje são utilizadas apenas para depósito de materiais, garagem e sucata.

São edificações com características construtivas importantes, pois também representam técnicas utilizadas pelos imigrantes, ressaltando a utilização da madeira, porém diferenciada da forma que utilizavam nas residências, de modo que os encaixes eram feitos direto na madeira através da técnica das sambladuras (FIGURA 91 a 93).



FACHADA PAIOL FRONTAL  
 ESCALA 1:50

FIGURA 90 – PLANTA-BAIXA E ELEVAÇÃO DO ANTIGO PAIOL E ESTREBARIA  
 FONTE: ELABORADO PELA AUTORA (2013)

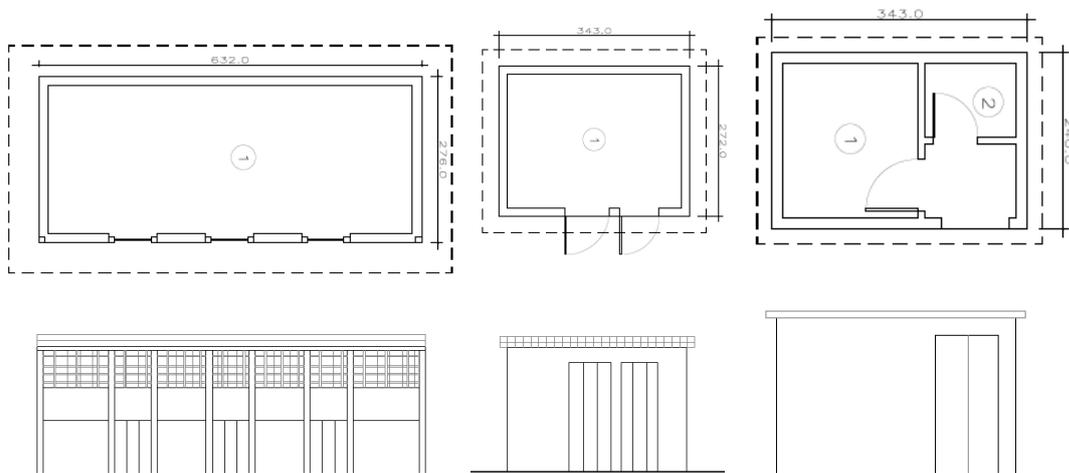


FIGURA 91 – PLANTA-BAIXA E ELEVAÇÃO DO ANTIGO CHIQUEIRO, DEPÓSITO E SANITÁRIOS, RESPECTIVAMENTE  
 FONTE: ELABORADO PELA AUTORA (2013)

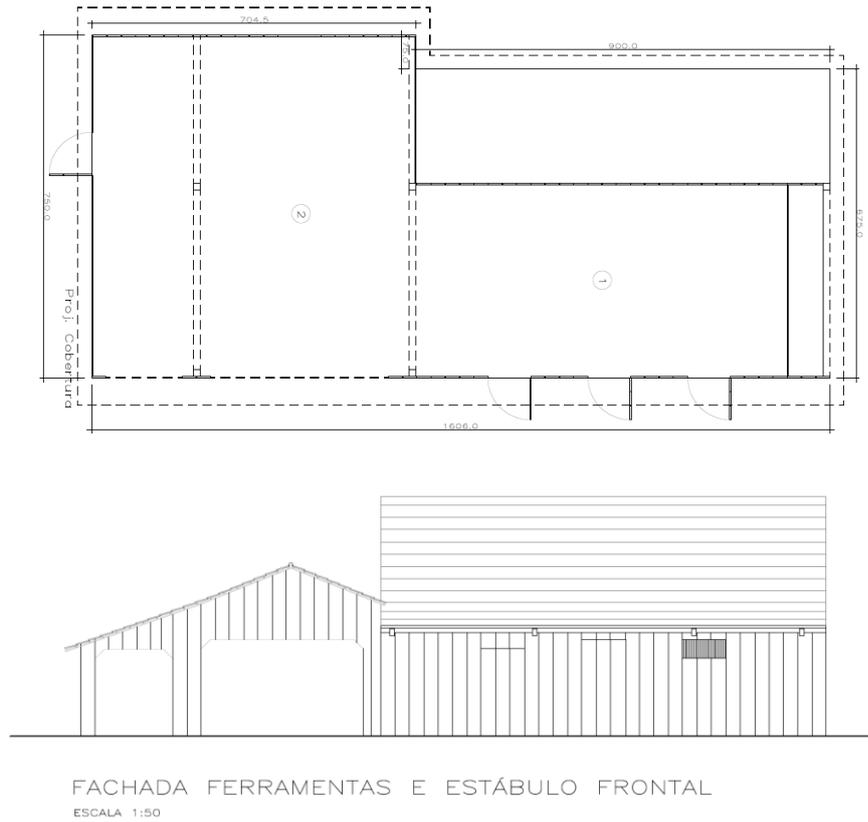


FIGURA 92 – PLANTA-BAIXA E ELEVAÇÃO DO ANTIGO DEPÓSITO DE FERRAMENTAS E ESTÁBULO  
 FONTE: ELABORADO PELA AUTORA (2013)

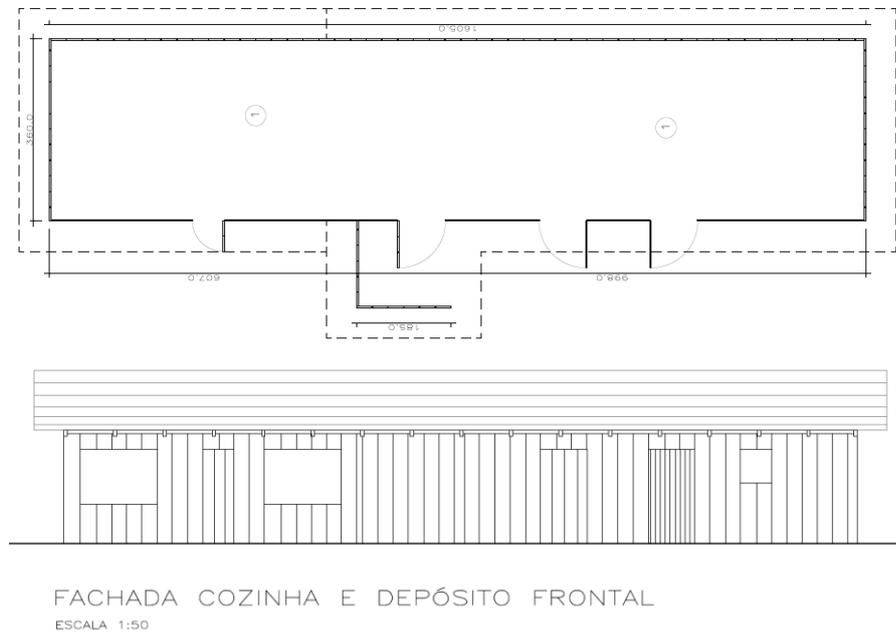


FIGURA 93 – PLANTA-BAIXA E ELEVAÇÃO DO ANTIGA COZINHA E DEPÓSITO  
 FONTE: ELABORADO PELA AUTORA (2013)

## 5.9. TÉCNICAS CONSTRUTIVAS

Conforme Bernardo (2013), o Pe. Turbanski trata o período de 1919 a 1949 como o “tempo do desenvolvimento dinâmico” da Colônia Murici. A casa Majczak foi construída dentro desse período, onde houve um desenvolvimento econômico, com o aumento da população da colônia e incremento de técnicas usadas na agricultura e em distintos setores.

Foi neste mesmo momento que na construção civil da região começou o uso de alvenaria de tijolos, apesar do uso da madeira ainda predominar. Segundo Bernardo (2013), alguns exemplares são caracterizados por edifícios institucionais como: a expansão da igreja e da torre, o portal do cemitério (1929), o jazigo-capela em homenagem a Pe. Karol Dworaczek, a escola paroquial, o prédio da sede da Sociedade São José e o monumento do Divino Semeador (1928). Segundo depoimento do Pe. Stanislaw Cebula, no ensejo do 50º aniversário da colônia, “casas de material há umas dez, todas as casas são cobertas com telhas, tem suas varandas e jardins”. (BERNARDO, 2013, p 112)

Ainda segundo Bernardo (2013), as telhas cerâmicas do tipo francesa usadas na região eram produzidas por fábricas tanto em São José quanto em Curitiba. Com mais imigrantes vindos para a região, aumentou-se o conhecimento de técnicas construtivas, habilidades e uso de matérias-primas. Portanto, as casas passaram a ter suas paredes envoltórias em alvenaria buscando um maior conforto térmico em comparação às casas de madeira serrada; as esquadrias, seus entalhes, pisos, estruturas de telhado e divisórias internas ainda são de madeira.

Mesmo sem as normativas urbanas, as casas são delimitadas por paredes laterais e os beirais do telhado seguem rentes a essa parede e na frente. Na casa Majczak, aos fundos, há a presença de um prolongamento caracterizando uma varanda. A casa possui formato retangular, sendo que a parte da frente, que Bernardo (2013) chama de volume principal, é representada por áreas sociais, enquanto que aos fundos estão as áreas de serviço, havendo, portanto, uma distinção entre áreas públicas e privadas dentro da residência. Vale ressaltar que a casa possui abastecimento de água por poço artesiano (FIGURA 94).



FIGURA 94 – POÇO ARTESIANO  
 FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

As casas de alvenaria ainda mantêm relação com a volumetria das casas de tronco. A parte frontal é mais ornamentada e de frente para a rua ou, neste caso, a quem chega na residência; com adornos em molduras e cimalthas ao redor de janelas e portas, no arremate do telhado (FIGURA 95). (BERNARDO, 2013)



FIGURA 95 – FACHADA ORNAMENTADA, DETALHE DE CIMALTHAS E MOLDURAS AO REDOR DAS JANELAS E PORTA.  
 FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

A parte estrutural da casa, de acordo com o levantamento feito por Bernardo (2013), é feita através de paredes autoportantes, estas apoiadas no piso em vigas de

madeira. Já as vigas superiores apoiam-se nas paredes de alvenaria, tanto internas quanto externas; ou em vigas transversais ou pilares quando as divisórias são de madeira. Acima da estrutura descrita estão as tábuas do sótão, sendo de um metro a distância entre vigas, marcando o distanciamento entre as tesouras do telhado, ao passo que a técnica de sambladuras finaliza o encaixe.

Revestidas com cal e argamassa lisa, o embasamento da casa é feito com pedras desiguais colocadas diretamente no terreno, deixando uma distância entre o assoalho do piso e o terreno para não deteriorar a madeira devido a maior ventilação. (BERNARDO, 2013)

Nas áreas de piso, apesar das mais atuais serem de revestimento cerâmico, a maior parte é revestida de madeira com tábuas de araucárias que, segundo Bernardo (2014), variam de 13, 20, 22, 25 cm de largura por 2,5 cm de espessura e encaixe macho-e-fêmea em alguns lugares.

As paredes externas são revestidas por fora de areia, cal e argila e, por fim, há a pintura a cal, e sua base é de alvenaria de tijolos, havendo fiadas duplas e simples e tijolos maciços ou de dois furos. Diversos detalhes são feitos ao redor de esquadrias como molduras, relevos e cimalthas. (BERNARDO, 2013)

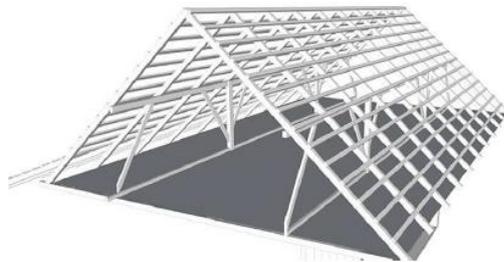


FIGURA 96 – ESTRUTURA DO TELHADO DA CASA  
FONTE: BERNARDO (2013)



FIGURA 97 – ESTRUTURA DO TELHADO DA CASA DE ALVENARIA, PONTALETES E MÃOS  
FRANCESAS.  
FONTE: BERNARDO (2013)

O forro da casa possui um trabalho em madeira com desenhos em estilo saia-camisa simples ou em meia esquadria, quando encontrado em salas ou em tábua e mata-junta ou escamas nas áreas do sótão. (BERNARDO, 2013)

A estrutura do telhado não possui grande angulação, por volta de 44 graus, e sua estrutura é similar àquelas usadas nas casas de madeira serrada (FIGURA 96 e 97). Não há encaixes por pregos, mas por sambladuras do tipo caixa ou espiga; e cavilhas fazem o papel da fixação. (BERNARDO, 2013)

Nas fachadas, encontra-se esquadrias, estas compostas por portas e janelas que o próprio criador e morador da casa produziu. As duas são compostas de duas folhas; são esbeltas e esguias, com bandeiras de vidro nas fachadas laterais e almofadadas na frontal, sendo esta a principal (FIGURA 98). Essas características repetem-se no interior da casa; porém os vidros e almofadas são substituídos por frisos como venezianas das janelas. (BERNARDO, 2013)



FIGURA 98 – ELEVAÇÕES DA CASA DE ALVENARIA  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

As janelas são de abrir, porém há também a versão de guilhotina. O material é madeira de araucária em sua maioria, sendo de imbuia as portas principais. As ferramentas utilizadas por Aleksander ainda são encontradas no local, como plainas e moldes (FIGURA 99). (BERNARDO, 2013)



FIGURA 99 – FERRAMENTAS UTILIZADAS PARA MOLDAR DETALHES DE JANELAS E PORTAS POR ALEKSANDER MAJCZAK, RESPECTIVAMENTE: FERRAMENTA DE MOLDES, PLANA CURVA E PAINA DENTADA  
 FONTE: BERNARDO (2013)

#### 5.10. ANÁLISE DA SITUAÇÃO ATUAL

O acesso ao complexo dá-se pela rua principal Emerson Greborge e a uma conversão à direita na rua Aleksander Majczak, que leva através de um caminho de terra até a residência. A entrada ao lote é marcada pela presença de diversas araucárias que formam um portal de recepção na entrada (FIGURA 100).



FIGURA 100 – CAMINHO DE TERRA DA ENTRADA MARCADA PELA PRESENÇA DAS ARAUCÁRIAS.  
 FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

Logo, quando se adentra ao lote, a casa de alvenaria é o primeiro elemento a ser percebido. Sua entrada é rodeada por duas parreiras e um pé de Ponkan. A casa

é contornada por muro de concreto e cercas de madeira para proteção contra entrada de animais. Possui na partes dos fundos um pátio com a presença do poço artesiano, uma edificação sanitária e, atualmente, uma área coberta utilizada para estender roupa, além das os edificações de madeira que antigamente era usadas como depósito e cozinha (FIGURA 101).



FIGURA 101 – CASA DE ALVENARIA MARCADA PELAS PARREIRAS E ÁRVORE POKAN E O PÁTIO ATRÁS DA CASA COM O POÇO ARTESIANO  
 FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

Hoje, tanto a casa de alvenaria como as edificações de madeira não são mais utilizadas pela família, a não ser para depósito de materiais, sucata, móveis antigos e lembranças de família. Segundo informações fornecidas diretamente por Valdir Holtman, há três meses tiveram que se mudar para uma casa de alvenaria construída no próprio terreno, porém mais distante da casa de estudo, pois o forro estava cedendo, sendo necessário o uso de telas para proteger contra os cupins e sujidades que caíam do teto. Além disto, o interior da casa é em madeira possuindo vários pontos com infestação de cupim. Porém nem tudo está danificado por completo, pois

há partes do piso de madeira em boas condições, assim como paredes (FIGURA 102 e 103).



FIGURA 102 – FORRO DE MADEIRA COM A PROTEÇÃO DE TELA E PISO DANIFICADO POR CUPINS  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

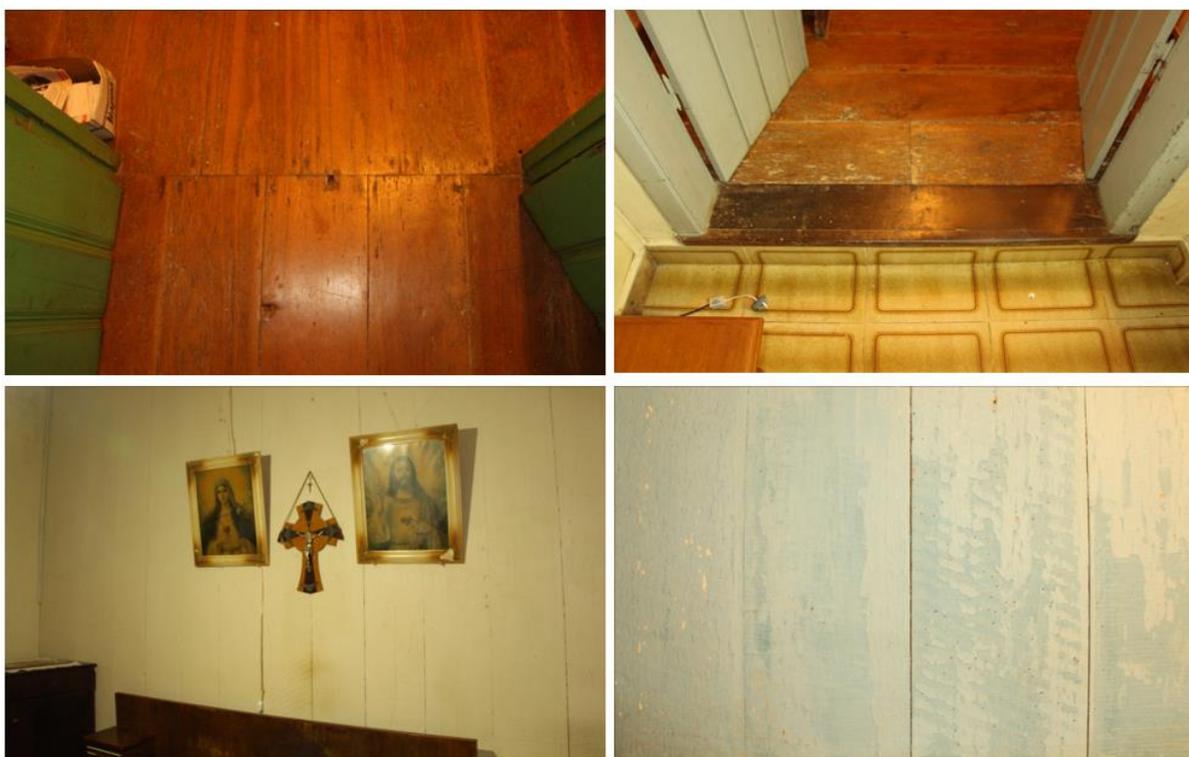


FIGURA 103 – DETALHES DE PISOS E PAREDES  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

Internamente também há a presença de uma escada que dá acesso ao sótão (FIGURA 104). Esta também está entrando em processo de degradação e não possui condições seguras de escalada, porém física e esteticamente está intacta e pode-se perceber seu sistema construtivo de encaixe entre as peças.



FIGURA 104 – DETALHE DA ESCADA DE MADEIRA QUE DÁ ACESSO AO SÓTÃO  
 FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

Devido às condições instáveis da cobertura e sótão, não se pôde fazer o levantamento fotográfico no local.

A parede de alvenaria que dá a forma externa à casa está cedendo em um dos cantos, pois, segundo conversa com o filho do proprietário da casa, Valdir Holtman, a fundação da casa é constituída por pedras e com pouca profundidade, o que faz com que a casa, pela ação do tempo e dos esforços, comece a ceder.



FIGURA 105 – ANTIGO GALINHEIRO E CHIQUEIRO  
 FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

Já os edifícios anexos a casa de alvenaria também estão em estágio avançado de deterioração com alguns deles correndo o risco de ceder. Logo ao lado

do edifício da cozinha e depósito há o antigo galinheiro e, na sequência, o chiqueiro (FIGURA 105).

Em seguida, encontra-se o antigo paiol e estrebaria (FIGURA 106). Segundo conversa com Valdir Holtman (2016), é um dos edifícios mais antigos. O paiol possui estrutura com pé-direito alto e mezaninos de madeira no interior. Há a porta principal de abrir com duas folhas e portas adjacentes de abrir com uma folha. Logo à direita, possui porta de abrir com duas folhas que hoje é uma garagem.



FIGURA 106 – FOTOS DO PAIOL  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

A fundação (FIGURA 107) é composta por pilares de concreto, preenchimento de tijolos ou pedra, o que permitem que o paiol possua o nível reto do piso mesmo com o desnível do terreno.



FIGURA 107 – FUNDAÇÃO DO PAIOL E ESTREBARIA  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

Na cobertura (FIGURA 108), pode-se perceber o encontro de várias águas que conformam diferentes ambientes. A que chama mais atenção é a principal, mais elevada e de maior inclinação.



FIGURA 108 – DIFERENTES ENCONTROS DE COBERTURA  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)



FIGURA 109 – ANEXO DA ESTREBARIA.  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

A antiga estrebaria (FIGURA 109) é um edifício anexo ao paiol, possuindo piso em cimento e, segundo Valdir Holtman, já houve uma leiteira, tratando-se de

estrutura anexa ao paiol. Na parte dos fundos há uma cobertura que hoje é depósito de materiais.

Na sequência dos edifícios de madeira, há a casa de ferramentas e o estábulo (FIGURA 110). Este edifício é o que possui maior risco de desabamento devido ao comprometimento de sua estrutura.

Ainda há um pequeno depósito e casa de máquinas na sequência dos edifícios anteriores, feita de alvenaria e o complexo sanitário da casa (FIGURA 111).



FIGURA 110 – ANEXO DAS FERRAMENTAS E ESTREBARIA  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)



FIGURA 111 – CASA DE MÁQUINAS/ DEPÓSITO E COMPLEXO SANITÁRIO  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

Toda propriedade é cercada por extensa área verde e com diversas espécies vegetais (FIGURA 112).



FIGURA 112 – FOTOS DA PAISAGEM AO REDOR DA RESIDÊNCIA  
FONTE: ACERVO DA AUTORA (2016)

## 6. PROPOSTA PROJETUAL

### 6.1. TEMÁTICA

Conforme discutido nos capítulos anteriores, o tema Centro Gastronômico é recente e não há bibliografia voltada especificamente para a abordagem do tema. Portanto, as referências partem da análise de correlatos para chegar ao programa proposto.

A cidade de São José dos Pinhais, local do objeto de estudo, possui aproximadamente 265.000 habitantes e é formada tanto por uma área urbana quanto rural. Porém, como já abordado, a cidade possui carência em relação à preservação de sua história, que vem desde o século XVII. Muitas edificações já foram demolidas e outras estão em estado de deterioração avançada. Portanto, o presente estudo apresenta a proposta de mostrar o potencial cultural que a cidade tem para ser explorada, tanto no patrimônio imaterial quanto material.

Este estudo analisa a casa Majczak, construída na época da imigração polonesa na Colônia Murici; e busca a reciclagem da edificação, incorporando a ela um Centro Gastronômico, com a premissa de divulgar e explorar o universo da gastronomia desde o cultivo na terra até o local de consumo, o restaurante.

O tema da gastronomia surgiu, pois, da região já possuir incentivo ao turismo rural e a rota do Caminho do Vinho, estando a edificação neste percurso. Porém, os restaurantes do entorno são voltados para a gastronomia local influenciada pelas diferentes nacionalidades dos imigrantes da região, que são muitas vezes modificadas para o “paladar contemporâneo” tendo sido adaptados muitos produtos pré-fabricados, que antes eram produzidos na região.

Deste modo, o centro gastronômico no contexto do presente trabalho enquadra-se em um conjunto que reúne diferentes programas relacionados ao tema em um só complexo, com a intenção de explorar a gastronomia já existente na região das Colônias de imigrantes em São José dos Pinhais.

O objetivo é ter uma experiência gastronômica completa, desde a retirada da hortalíça da plantação, a prova de um prato elaborado por um *chef* de cozinha no restaurante, o aprendizado de uma receita na escola de gastronomia, o ouvir *chefs* renomados no auditório e, por fim, adquirir os produtos na mercearia. Em suma, explora-se não apenas o simples ato de fazer uma refeição em um restaurante, mas, de maneira experimental e ao mesmo tempo didática, aprendendo sobre o patrimônio cultural gastronômico que o local tem a oferecer. Contudo, não se limita apenas à cultura polonesa, referência nesse projeto, mas à cultura da imigração como um todo. Ao se tratar o patrimônio cultural, muito se fala sobre a cultura original trazida das terras dos imigrantes, porém pouco se aborda sobre a cultura gerada pelos mesmos imigrantes em terras brasileiras, misturando o que veio de fora com os resultados obtidos pela adaptação em terras brasileiras e totalmente diferentes do que é comparado com a Europa, por exemplo.

Deste modo, este trabalho visa explorar a principal base econômica e de subsistência dos imigrantes da época, que persistiu por muitos anos e que hoje ainda se presencia, em menor escala, na agricultura de subsistência.

O centro gastronômico em questão será situado no terreno onde se encontra a casa Majczak que será reciclada e ampliada através de anexos, para abrigar o complexo programa que engloba: um restaurante, uma escola de gastronomia de pequeno porte, uma mercearia, uma horta com pomar e uma área de exposições em memória da família Majczak.

Assim, os tópicos seguintes trazem as diretrizes que serão utilizadas no projeto e no programa de necessidades.

## 6.2. PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO

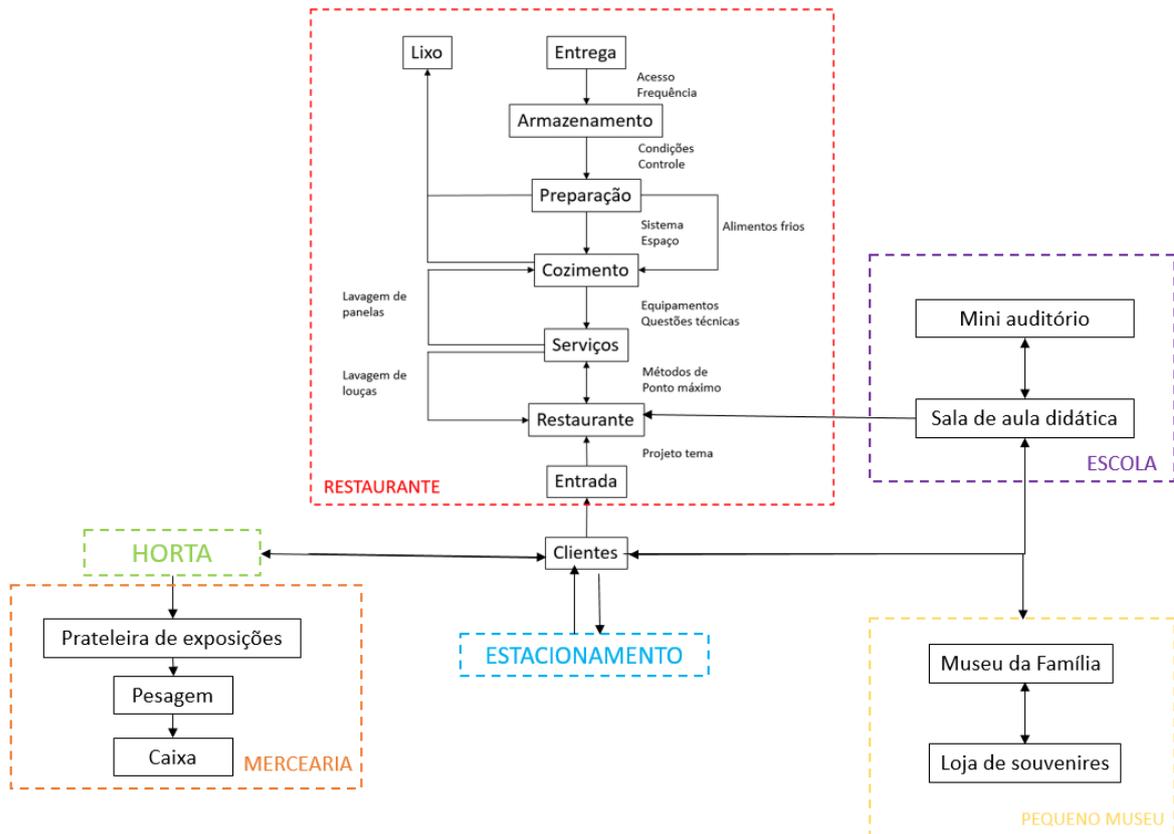


FIGURA 113 - ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA  
FONTE: ELABORADO PELA AUTORA (2016)

RESTAURANTE – ESCOLA: Esses dois programas terão conexão, a qual pode ser através do compartilhamento de estoques, vestiários e ligação com a cozinha para aulas de práticas e/ou observação. O restaurante deverá possuir conexão com a horta e pomar, além de uma área destinada ao recebimento de mercadorias; deverá ser constituído por uma cozinha industrial e área de recepção de clientes. Já a escola ensinará alguns pratos produzidos no restaurante e técnicas de cultivo de plantas. Portanto precisará de uma área de estudos, para aulas e palestras. Prevê-se capacidade do restaurante igual a 80 pessoas, e uma capacidade da escola igual a 20 pessoas (TABELAS 13 e 14).

TABELA 13 - PROGRAMA DO RESTAURANTE.

RESTAURANTE			
SETOR	AMBIENTES	ÁREA (m <sup>2</sup> )	PROPORÇÃO (%)
RECEPÇÃO	Área de espera	80	4,79
	Área de bebidas	6	0,36
	Adega	4	0,24
	Área de mesas	80	4,79
	Café/ Bomboniere	15	0,90
	Sanitários	20	1,20
COZINHA INDUSTRIAL	Pré-preparo saladas	3	0,18
	Pré-preparo carnes	3	0,18
	Cereais	3	0,18
	Panificação	3	0,18
	Sobremesa	3	0,18
	Cocção	6	0,36
	Finalização	3	0,18
	Lavagem de utensílios	6	0,36
	Copa garçons	4	0,24
	Recebimento Mercadorias	30	1,80
	Pré-seleção e fracionamento	10	0,60
	DML	5	0,30
	Estoque refrigerado	15	0,90
	Estoque seco	10	0,60
RESÍDUOS	Lixo seco	4	0,24
	Lixo refrigerado	4	0,24
	Lavagem de lixeiras	6	0,36
FUNCIONÁRIOS	Vestiários	25	1,50
	Refeitório	12	0,72
SUB-TOTAL		360	21,55

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

TABELA 14 - PROGRAMA DA ESCOLA

ESCOLA			
SETOR	AMBIENTES	ÁREA (m <sup>2</sup> )	PROPORÇÃO (%)
	Sala de aula didática	25	1,50
	Mini-auditório	49	2,93
	Sanitários	20	1,20
SUB-TOTAL		94	5,63

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

MERCEARIA – HORTIFRUTI: Os dois espaços devem estar conectados. A horta e o pomar terão plantações de verduras, legumes e frutas que serão comercializados na mercearia; esta última terá pequenas prateleiras para os produtos, porém a ideia é que sejam retirados diretamente da terra. Além disso, haverá um balcão de atendimento, caixa e pesagem. Não haverá estoque de mercadorias. Prevê-se uma capacidade para 20 pessoas (TABELAS 15 e 16).

TABELA 15 - PROGRAMA DA MERCEARIA

MERCEARIA			
SETOR	AMBIENTES	ÁREA (m <sup>2</sup> )	PROPORÇÃO (%)
VENDAS	Prateleiras e exposições	15	0,90
	Caixa	2	0,12
	Pesagem	1	0,06
SUB-TOTAL		687	41,13

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

TABELA 16 - PROGRAMA DA HORTA

HORTA			
SETOR	AMBIENTES	ÁREA (m <sup>2</sup> )	PROPORÇÃO (%)
ÁREA PARA PLANTIO		600	0,00
SUB-TOTAL		600	0,00

\* OBS: A área da horta não entra na contagem da área total do edifício

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

**ÁREA DE EXPOSIÇÃO/ LOJA:** Espaço onde haverá um pequeno acervo sobre a vida da Família Majczak e a preservação da paisagem rural. Incorporará o patrimônio arquitetônico e explorará os ambientes com a conformação original, sem adições, apenas recuperação e conservação. Loja para venda de livros e suvenires. Capacidade prevista para 20 pessoas (nos dois programas) (TABELA 17).

TABELA 17 - PROGRAMA DA EXPOSIÇÃO/ LOJA

EXPOSIÇÕES/ LOJA			
SETOR	AMBIENTES	ÁREA (m <sup>2</sup> )	PROPORÇÃO (%)
PEQUENO MUSEU		132	7,90
LOJA SOVENIERS		42	2,51
SANITÁRIOS		7	0,42
SUB-TOTAL		181	10,84

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

**ÁREA ADMISTRATIVA GERAL:** Abrange a administração de todo complexo gastronômico, incluindo o restaurante – escola, mercearia, exposições e loja (TABELAS 18 e 19).

TABELA 18 - PROGRAMA DO SETOR ADMINISTRATIVO

ADMINISTRATIVO GERAL			
SETOR	AMBIENTES	ÁREA (m <sup>2</sup> )	PROPORÇÃO (%)
ADMISTRATIVO DE TODO O COMPLEXO	Recepção	25	1,50
	Matrículas	8	0,48
	Sala de reuniões	13	0,78
	Nutricionista	8	0,48
	Direção	8	0,48
	Coordenação	8	0,48
<b>SUB-TOTAL</b>		70	4,19

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

TABELA 19 - ESTATÍSTICA FINAL

EESTATÍSTICA GERAL	
TOTAL PARCIAL (m <sup>2</sup> )	1392
ÁREA DE CIRCULAÇÃO (20%)	278,4
<b>TOTAL (m<sup>2</sup>)</b>	<b>1670,4</b>
<b>ÁREA DAS EDIFICAÇÕES DO COMPLEXO (m<sup>2</sup>)</b>	<b>825,5</b>
<b>ÁREA A SER CONSTRUÍDA</b>	<b>844,9</b>
VAGAS DE ESTACIONAMENTO (1 a cada 50 m <sup>2</sup> )	MÍNIMO DE 34 VAGAS
VAGAS DE ÔNIBUS TURISMO	3

FONTE: Elaborado pela autora (2016)

### 6.3. DIRETRIZES DE PROJETO E CONCLUSÃO

As diretrizes projetuais visa oferecer fundamento ao projeto a ser desenvolvido, de forma resultarem dos estudos desenvolvidos até o momento, através da conceituação temática, análise da realidade e estudos de caso.

Da síntese entre a análise da edificação e do programa de necessidades e partido arquitetônico, elaboram-se as diretrizes de intervenção para implantação do projeto de reciclagem da Casa Majczak, transformando-a em um Centro Gastronômico, a saber:

- a) A consolidação da Casa Majczak como bem cultural e patrimônio histórico cultural;
- b) Reciclagem da edificação proporcionando um uso contemporâneo e adição de anexos;
- c) A residência manterá sua estrutura interna e externa inalteradas, visando sua preservação e conservação;

- d) Ao manter a residência com a forma e espacialidade originais, anexos deverão ser adicionados em vista de atender o programa da nova função;
- e) A tectônica e a materialidade deverão ser diferentes daqueles originais da casa, em decorrência da não competição com o patrimônio arquitetônico;
- f) Apropriar o princípio da reversibilidade, para que os anexos possam ser retirados sem prejuízo do patrimônio preservado;
- g) O gabarito da edificação não deverá ultrapassar de maneira significativa aqueles já existentes, mesmo que na legislação não haja limites;
- h) A relação com a paisagem será mantida e não obstruída, uma vez que o projeto também pretende a preservação da paisagem cultural;
- i) Apesar da importância de todo complexo da Casa Majczak, algumas construções serão retiradas em benefício da própria preservação, como a instalação sanitária, construída posteriormente à residência, bem como a mureta ao redor da casa;
- j) Os espaços internos do Centro Gastronômico devem ser fluidos e que facilitem a circulação e conexão entre os diferentes programas;
- k) Apesar do programa englobar um restaurante-escola de gastronomia, uma mercearia-horta e um centro de exposições, esses programas serão explorados de forma enxuta de modo a não ocupar uma área muito grande do terreno;
- l) O principal objetivo através da mercearia-horta é proporcionar uma nova experiência aos visitantes, em sua grande maioria da área urbana, aumentando o contato com a cultura rural, valorizando-a para sua futura preservação;
- m) O restaurante-escola objetiva utilizar o que for produzido no local para preparação e descobrimento de novos pratos e sabores, incentivando a produção e valorizando o produto regional;
- n) Haverá um espaço de exposição na Casa Majczak em homenagem à família descendente de imigrantes poloneses, com um pequeno acervo de itens pessoais, inclusive algumas ferramentas antigas utilizadas na construção da própria casa por Aleksander Majczak. Abrigará também parte da função administrativa;
- o) O projeto deverá visar a sua sustentabilidade e eficiência energética, em materiais utilizados e insumos como água e energia;

- p) Princípios de conforto ambiental devem estar presentes e a edificação deverá atender esse quesito através do trabalho com materiais e detalhes arquitetônicos;
- q) O edifício deverá seguir os princípios da acessibilidade universal, ou seja, ter adaptações para atender portadores de deficiência;
- r) O projeto deverá, através da espacialidade e atividades proporcionadas, alcançar a comunidade local e reforçar sua cultura;
- s) O programa deve respeitar a presença de massas vegetais e árvores locais presentes no terreno; e
- t) O percurso de chegada será mantido e revitalizado, de maneira a proporcionar a *promenade*.

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do estudo proposto no presente trabalho e as diretrizes anteriormente apresentadas, o projeto será desenvolvido, partindo das premissas de preservação e conservação do patrimônio arquitetônico.

A casa Majczak em questão, além da preservação do patrimônio material, há a questão da preservação da memória da família, que ainda reside no lote e possui apego a casa e sua história, guardando materiais e objetos antigos, e também, a própria residência guarda em seus cantos, pisos e paredes a história da família.

O ato da reciclagem conseqüentemente implica na transformação do patrimônio arquitetônico em questão. Deste modo, o ato de projeto deve ser fundamentado e amplas considerações devem ser feitas, como elaborado no presente estudo, entendendo à teoria e história, o tema a ser concebido que no caso é um centro gastronômico, a análise de correlatos para entender como esse programa funciona de fato e por último a interpretação da realidade que abrange o conhecimento desde a legislação até a vida dos moradores da casa, por exemplo. A partir de todo o estudo é que se pode extrair a melhor solução de projeto.

## 8. REFERÊNCIAS

- AFLALO / GASPERINI. **Senac Santo Amaro**. Disponível em: <<http://aflalogasperini.com.br/blog/project/senac-santo-amaro/> > Acesso em: 05 jun. 2016.
- ARCHDAILY. **Casa Vila / Arquea Arquitetos** (2014). Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/606822/casa-vila-slash-arquea-arquitetos> > Acesso em: 30 mai. 2016.
- ARCHDAILY. **Museu Do Pão/ Brasil Arquitetura**. (2011). Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/01-8579/museu-do-pao-moinho-colognese-brasil-arquitetura> > Acesso em: 06 abr. 2016.
- ARQUEA ARQUITETURA. **Casa Vila** (2011). Disponível em: <<http://arquea.com.br/CASA-VILA> > Acesso em: 30 mai. 2016.
- ARQUEA ARQUITETURA. **Sobre** (2016). Disponível em: <<http://arquea.com.br/SOBRE> > Acesso em: 30 mai. 2016.
- BARBA, N.A.D. **São José dos Pinhais: Colônia de imigrantes, dos luso-brasileiros aos eslavos**. Tese (Monografia em História). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.
- BERNARDO, J. **Colônia Murici: Métodos para Diagnóstico em Projetos de Restauração e Preservação do Patrimônio Histórico**. Tese (Pós-Graduação em Engenharia Florestal) – Setor de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2014.
- BERNARDO, J. **Madeira e técnica: as edificações históricas da Colônia Murici**. 1.ed. Curitiba: Edição do autor, 2013.
- BERNARDO, J. **Metodologia de Análise e Diagnóstico da Madeira na Preservação do Patrimônio Histórico**. Dissertação (Pós-Graduação em Engenharia Florestal) – Setor de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.
- BRASIL ARQUITETURA. Projetos. **Museu do Pão**. (2016). Disponível em: <<http://brasilarquitetura.com/projetos/museu-do-pao/> >. Acesso em: 06 abr. 2016.
- CAMINHO DO VINHO. **História** (2016). Disponível em: <<http://www.caminhodovinho.tur.br/historia/> > Acesso em: 18 abr. 2016.
- Carta de Atenas**. 1931. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Atenas%201931.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

**Carta de Burra.** 1980. Disponível em: <  
<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Burra%201980.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

**Carta de Machu Picchu.** 1977. Disponível em:  
<<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Machu%20Picchu%201977.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

**Carta de Veneza.** 1964. Disponível em:  
<<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20de%20Veneza%201964.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

**Carta dos Jardins Históricos Brasileiros, dita Carta de Juiz de Fora.** 2010.  
Disponível em: <  
<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Carta%20dos%20Jardins%20Historicos.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

CASTELNOU NETO, A.M. **A intervenção arquitetônica em obras existentes.**  
Semina: Ci. Exatas/Tecnol., Londrina, v. 13, n. 4, p. 265-268, dez. 1992. Disponível em: <<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/semexatas/article/viewFile/3200/2681>>  
Acesso em: 31 mai. 2016.

COELHO, O.G.P. **O Patrimônio Cultural.** Rio de Janeiro: Edição do autor, 1992.

**Compromisso de Brasília.** 1970. Disponível em:  
<<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Compromisso%20de%20Brasilia%201970.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

COSTA, G.S. **Nos quarteirões de São José: um estudo sobre poder e sociedade em São José dos Pinhais na segunda metade do século XIX (1852-1878).** Tese (Monografia em História). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

**Declaração de Sofia.** 1996. Disponível em:  
<<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Declaracao%20de%20Sofia%201996.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

**Declaração de Tlaxcala.** 1982. Disponível em: <  
<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Declaracao%20de%20Tlaxcala%201982.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

DIÁRIO DA REPÚBLICA. **Presidência do Conselho de Ministros e Ministério da Economia, da Inovação e do Desenvolvimento.** (2011) Portaria nº 215, 1ª série, nº 105, 30 de maio de 2011. Disponível em: <  
[http://oasrn.org/upload/apoio/legislacao/pdf/RestBebidas\\_Port215\\_2011.pdf](http://oasrn.org/upload/apoio/legislacao/pdf/RestBebidas_Port215_2011.pdf)>  
Acesso em: 15 jun. 2016.

DIVISARE. **VAUMM Arquitectura y urbanismo Basque Culinary Center.** (2016)  
Disponível em: < <http://divisare.com/projects/186902-vaumm-arquitectura-y-urbanismo-fernando-guerra-fg-sg-basque-culinary-center>> Acesso em: 5 jun. 2016.

ECICLOPÉDIA ITAÚ CULTURA. **Ricardo Severo** (2016). Disponível em: < <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/en/pessoa2664/ricardo-severo> > Acesso em: 24 jun. 2016.

FÁBRICA DE CONHECIMENTO. **Revista Arquitetura & Aço**. Centro brasileiro da Construção em Aço (CBCA), n. 11, p. 20 – 23, set. 2007.

FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO DE SÃO PAULO (FAU-USP). **Notas sobre as Cartas Patrimoniais (2016)**. Disponível em: < [http://www.fau.usp.br/fau/administracao/congregacao/planodiretor/site\\_antigo/material/leitura\\_patrimonial/notas\\_sobre\\_as\\_cartas\\_patrimoniais.pdf](http://www.fau.usp.br/fau/administracao/congregacao/planodiretor/site_antigo/material/leitura_patrimonial/notas_sobre_as_cartas_patrimoniais.pdf) > Acesso em: 17 mai. 2016.

FREARSON, A. **Basque Culinary Center by VAUMM** (2011). Dezeen. Disponível em: < <http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/> > Acesso em: 5 jun. 2016.

GORSKI, J. **Reciclagem de Uso e Preservação Arquitetônica**. UFRGS: Porto Alegre: 2003. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/4728/000414427.pdf?sequence=1> > Acesso em: 31 mai. 2016.

HELM, J. **Basque Culinary Center, VAUMM** (2012). Archdaily Brasil. Disponível em: < <http://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm> > Acesso em: 5 jun. 2016.

HORTA, M. **Edifícios – Celebração da Madeira**. Revista AU. (2016). Disponível em: < <http://au.pini.com.br/arquitetura-urbanismo/168/brasil-a-celebracao-da-madeira-73550-1.aspx> >. Acesso em: 25 mai. 2016.

**I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural**. 2009. Disponível em: < [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/I\\_Forum%20Nac%20Patrimonio%20Cultural%202009%20\\_Sintese%20Preliminar.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/I_Forum%20Nac%20Patrimonio%20Cultural%202009%20_Sintese%20Preliminar.pdf) >. Acesso em: 25 abr. 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades @ - Paraná – São José dos Pinhais** (2016). Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/painel.php?codmun=412550>> Acesso em: 05 abr. 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **São José dos Pinhais, Paraná – PR** (2016). Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/parana/saojosedospinhais.pdf> > Acesso em: 05 abr. 2016.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ESTADUAL E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS (IPHEA-MG) (2015). Disponível em: <<http://www.iphea.mg.gov.br> > Acesso em: 25 abr. 2016.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ESTADUAL E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS (IPHEA-MG) (2016). Disponível em:

<<http://www.iepha.mg.gov.br/images/stories/downloads/lmaterial/breve%20hist%C3%B3rico.pdf>> Acesso em: 24 mai. 2016.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Linha do Tempo - IPHAN 80 anos** (2016). Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1211>> Acesso em: 28 mai. 2016.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Proteção e Revitalização do Patrimônio Cultural no Brasil: uma Trajetória** (1980), Brasília. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Protecao\\_revitalizacao\\_patrimoni\\_o\\_cultural\(1\).pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Protecao_revitalizacao_patrimoni_o_cultural(1).pdf)> Acesso em: 24 mai. 2016.

LEAL, L.V. **Obra do aprendizado**. Revista AU, Edição 122, Maio, 2004. Disponível em: < <http://au.pini.com.br/arquitetura-urbanismo/122/obra-do-aprendizado-23419-1.aspx> > Acesso em: 05 jun. 2016.

LEI COMPLEMENTAR Nº 16, de 11 de novembro de 2005. Disponível em: < [http://www.sjp.pr.gov.br/wp-content/uploads/2014/05/LC-16\\_2005.pdf](http://www.sjp.pr.gov.br/wp-content/uploads/2014/05/LC-16_2005.pdf) > Acesso em: 12 jun. 2016.

LEMOS, C.A.C. **O que é Patrimônio Histórico**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2000 (Coleção Primeiros Passos, 51).

LITTLEFIELD, D. **Manual do Arquiteto: planejamento, dimensionamento e projeto**. David Littlefield: tradução: Alexandre Salvaterra. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.

MELECH, P. **Sustentabilidade e Conforto** (2013). TOPVIEW. Disponível em: < <http://topview.com.br/materia/sustentabilidade-e-conforto/> > Acesso em: 30 mai. 2016.

MELLO, M.C.F.; VASCONDELLOS, L.M. **Terminologias em busca de uma identidade**. Universidade Federal Fluminense, 2003.

MICHARELIS. **Significado de mó**. (2016). Disponível em: < <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=m%F3> > Acesso em: 30 mai. 2016.

NEUFERT, E. **A arte de projetar em arquitetura**. São Paulo: Gustavo Gilli do Brasil, 1998.

PAYNE, S. **Basque Culinary Center by VAUMM Arkitektura**. THECOOLIST (2016). Disponível em: < <http://www.thecoolist.com/basque-culinary-center-by-vaumm-arkitektura/> > Acesso em: 5 jun. 2016.

PINHEIRO, M.L.B. **Origens da Noção da Preservação do Patrimônio Cultural no Brasil**. São Paulo SP, 2006. Disponível em: < [http://www.iau.usp.br/revista\\_risco/Risco3-pdf/art1\\_risco3.pdf](http://www.iau.usp.br/revista_risco/Risco3-pdf/art1_risco3.pdf) > Acesso em: 24 mai. 2016.

PLATAFORMA ARQUITECTURA. **Basque Culinary Center/ VAUMM** (2011). Disponível em: < <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>> Acesso em: 5 jun. 2016.

PORTUGAL, T.M. **Arquitetura dos Espaços de Alimentação Centro Gastronômico Pinheiros**. Tese (Monografia em Arquitetura e Urbanismo) Faculdade Presbiteriana Mackenzie: São Paulo, 2014. Disponível em: <[https://issuu.com/tayane\\_munhoz/docs/arquitetura\\_dos\\_espacos\\_de\\_aliment](https://issuu.com/tayane_munhoz/docs/arquitetura_dos_espacos_de_aliment)> Acesso em: 21 mai. 2016.

PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS. Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo. **Caminho das Colônias** (2016). Disponível em: < <http://www.sjp.pr.gov.br/secretarias/secretaria-industria-comercio-e-turismo/caminho-das-colonias/> > Acesso em: 17 mai. 2016.

PURA ARQUITETURA. **Campus Senac Santo Amaro** (2016). Disponível em: < <http://www.purarquitetura.arq.br/projeto.php?id=2> > Acesso em: 05 jun. 2016

**Recomendação Europa**. 1995. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Europa%201995.pdf> >. Acesso em: 25 abr. 2016.

**Recomendação Paris**. 1972. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20de%20Paris%201972.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

SALCEDO, R.F.B. **Documentação e análise da reciclagem e requalificação dos edifícios Maria Paula, Riskallah Jorge e Brigadeiro Tobias no centro histórico de São Paulo**. Anais do 7º seminário do do.co.mo.mo\_brasil. Porto Alegre: 2007.

SEBRAE. **Como montar uma escola de gastronomia e culinária**. Ideias de Negócios. Disponível em:<<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-escola-de-culinaria-e-gastronomia,f9687a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD#naveCapituloTopo>> Acesso em: 15 jun. 2016.

SECRETARIA MUNICIPAL DA CULTURA E PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS. **Nossas raízes, Memórias da Colonização São-joseense, Colônia Murici**. Março, 2000.

SERAPIÃO, F. **Brasil Arquitetura: Museu Do Pão**. ARCOWEB. (2016). Disponível em: < <https://arcoweb.com.br/projetodesign/arquitetura/brasil-arquitetura-10-04-2008> > Acesso em: 06 abr. 2016.

TRIGO, V.S. **Centro Gastronômico**. Centro Universitário Barão de Mauá. Ribeirão Preto, São Paulo, 2012. Disponível em: <[https://issuu.com/arqsawazaki/docs/tfg\\_-\\_quase\\_pronto](https://issuu.com/arqsawazaki/docs/tfg_-_quase_pronto)> Acesso em: 21 mai. 2016.

VITRUVIUS. **Campus Senac SP (2005)**. Disponível em: < <http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/projetos/05.057/2528> > Acesso em: 05 jun. 2016.

VOIGHT, F.R. **Reciclagem no Patrimônio Moderno Brasileiro: O Caso da Pampulha de Niemeyer**. UFRJ: Porto Alegre, 2015. Disponível em: < <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/117473> > Acesso em: 31 mai. 2016.

## 8.1. FONTES DE FIGURAS

AFLALO/ GASPERINI. **História, Equipe**. Disponível em: < <http://aflalogasperini.com.br/quem-somos/#!/historia>>. Acesso em: 05 jun. 2016.

ARCHDAILY. **Basque Culinary Center/ VAUMM (2012)**. Disponível em: < <http://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm> > Acesso em: 5 jun. 2016.

ARCHDAILY. **Casa Vila / Arquea Arquitetura (2014)**. Disponível em: < <http://www.archdaily.com.br/br/606822/casa-vila-slash-arquea-arquitetos> > Acesso em: 30 mai. 2016.

ARCHDAILY. **Museu Do Pão/ Brasil Arquitetura (2011)**. Disponível em: < <http://www.archdaily.com.br/br/01-8579/museu-do-pao-moinho-colognese-brasil-arquitetura> > Acesso em: 06 abr. 2016.

BERNARDO, J. **Madeira e técnica: as edificações históricas da Colônia Murici**. 1.ed. Curitiba: Edição do autor, 2013.

BRASIL ARQUITETURA. **Projetos. Museu do Pão (2016)**. Disponível em: < <http://brasilarquitetura.com/projetos/museu-do-pao/> >. Acesso em: 06 abr. 2016.

CAMINHO DO VINHO. **Existem várias formas para desfrutar do potencial turístico do Caminho do Vinho. Veja qual lhe agrada (2016)**. Disponível em: < <http://www.caminhodovinho.tur.br/localizacao/http://www.caminhodovinho.tur.br/wp-content/uploads/2014/04/Mapa-caminho-do-vinho.jpg> > Acesso em: 18 abr. 2016.

COSTA, L. **Igreja Matriz, São José dos Pinhais PR**. Disponível em: < [http://nossasaojose.blogspot.com.br/2012\\_08\\_01\\_archive.html](http://nossasaojose.blogspot.com.br/2012_08_01_archive.html) > Acesso em: 19 jun. 2016.

DESIGNBOOM. **VAUMM Arkitektura Basque Culinary Center (2012)**. Disponível em: < <http://www.designboom.com/architecture/vaumm-arkitektura-basque-culinary-center/> > Acesso em: 5 jun. 2016.

ESTUDIO CALRLOS FORTES LUZ + DESIGN. **Centro Universitário Senac / Gastronomia (2016)**. Disponível em: < <http://www.estudiocarlosfortes.com/pt-BR/projects/university-senac-slash-food-court> > Acesso em: 05 jun. 2016.

GOOGLE EARTH. Disponível em: < <https://www.google.com/earth/>>. Acesso em: 15 mai. 2016.

GUIA DE BAIRROS 2011. **Prefeitura de São José dos Pinhais – Quadro Urbano Municipal**. Disponível em: <<http://www.sjp.pr.gov.br/wp-content/uploads/2013/02/Guia-de-Bairros-Vers%C3%A3o-Final.pdf>> Acesso em: 05 abr. 2016.

LEI COMPLEMENTAR Nº 16, de 11 de novembro de 2005. Disponível em: < [http://www.sjp.pr.gov.br/wp-content/uploads/2014/05/LC-16\\_2005.pdf](http://www.sjp.pr.gov.br/wp-content/uploads/2014/05/LC-16_2005.pdf) > Acesso em: 12 jun. 2016.

LITTLEFIELD, D. **Manual do Arquiteto: planejamento, dimensionamento e projeto**. David Littlefield: tradução: Alexandre Salvaterra. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2011, p. 258, 259, 264.

NEUFERT, E. **A arte de projetar em arquitetura**. São Paulo: Gustavo Gilli do Brasil, 1998, p. 213, 214

PORTUGAL, T.M. **Arquitetura dos Espaços de Alimentação Centro Gastronômico Pinheiros**. Tese (Monografia em Arquitetura e Urbanismo) Faculdade Presbiteriana Mackenzie: São Paulo, 2014, p. 30, 31, 32, 34, 36, 38, 39. Disponível em: <[https://issuu.com/tayane\\_munhoz/docs/arquitetura\\_dos\\_espacos\\_de\\_aliment](https://issuu.com/tayane_munhoz/docs/arquitetura_dos_espacos_de_aliment)> Acesso em: 21 mai. 2016.

PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS. Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo. **Caminho das Colônias**. Disponível em: < <http://www.sjp.pr.gov.br/secretarias/secretaria-industria-comercio-e-turismo/caminho-das-colonias/> > Acesso em: 17 mai. 2016.

PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS. Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo. **Colônia Murici foto aérea**. Disponível em: < <http://www.sjp.pr.gov.br/1a-caminhada-na-natureza-no-circuito-caminho-das-colonias/colonia-murici-foto-aerea/> > Acesso em: 19 jun. 2016.

PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS. **Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo** (2016). Disponível em: < [http://www.sjp.pr.gov.br/wp-content/uploads/2013/11/DSC\\_0025-700x464.jpg](http://www.sjp.pr.gov.br/wp-content/uploads/2013/11/DSC_0025-700x464.jpg) > Acesso em: 19 jun. 2016.

PURA ARQUITETURA. **Campus Senac Santo Amaro**. Disponível em: < <http://www.purarquitetura.arq.br/projeto.php?id=2> > Acesso em: 05 jun. 2016.

THE COOLIST. **Basque Culinary Center by VAUMM Arkitektura**. (2016). Disponível em: < <http://www.thecoolist.com/basque-culinary-center-by-vaumm-arkitektura/> > Acesso em: 5 jun. 2016.

UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION (UNESCO). **Historic Town of Ouro Preto**. Disponível em: <<http://whc.unesco.org/en/list/124/gallery/> > Acesso em: 18 abr. 2016.