

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE  
ARQUITETURA E URBANISMO

DISCENTE: ISABELLA DIAS DE ARAÚJO  
DOCENTE: SANDRA ALBINO

# TERRAMAR

ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE COMERCIAL  
PARA O BAIRRO DE PETRÓPOLIS EM NATAL/RN





LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO

ISABELLA DIAS DE ARAÚJO

**ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE COMERCIAL PARA O BAIRRO DE  
PETROPOLIS EM NATAL/RN**

NATAL/RN

2022

ISABELLA DIAS DE ARAÚJO

**ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE COMERCIAL PARA O BAIRRO DE  
PETRÓPOLIS EM NATAL/RN**

Trabalho final de graduação apresentado ao Centro Universitário do Rio Grande do Norte como requisito obrigatório à obtenção do grau de bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

**Orientadora:** Profa. Me. Sandra Albino Ribeiro.

NATAL/RN

2022

Catálogo na Publicação – Biblioteca do UNI-RN  
Setor de Processos Técnicos

Araújo, Isabella Dias de.

Anteprojeto de um restaurante comercial para o bairro de Petrópolis em Natal/RN / isabella Dias de Araújo. – Natal, 2022.

70 f.

Orientadora: Profa. M.Sc. Sandra Albino Ribeiro.

Monografia (Graduação em Arquitetura e Urbanismo) – Centro Universitário do Rio Grande do Norte.

Material possui 05 pranchas.

1. Arquitetura gastronômica – Monografia. 2. Gastronomia – Monografia. 3. Restaurante – Monografia. 4. Lazer – Monografia. I. Ribeiro, Sandra Albino. II. Título.

RN/UNI-RN/BC

CDU 72

Larissa Inês da Costa (CRB 15/657)

ISABELLA DIAS DE ARAÚJO

**ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE COMERCIAL PARA O BAIRRO DE  
PETROPOLIS EM NATAL/RN**

Trabalho final de graduação apresentado ao Centro Universitário do Rio Grande do Norte como requisito obrigatório à obtenção do grau de bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Aprovado em: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Ma. Sandra Albino Ribeiro

**Orientadora**

Centro Universitário do Rio Grande do Norte - UNI RN

---

Prof. Dra. Débora Florencio

**Membro Interno**

Centro Universitário do Rio Grande do Norte - UNI RN

---

Roberto Paiva da Rocha Filho

Arquiteto(a) e Urbanista

**Membro Convidado**

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus pelo dom da vida, por ter me conduzido chegar até aqui, dando-me força e coragem para seguir.

Gratidão aos meus pais Horácio e Isadalia por me apoiarem nessa jornada e por me darem toda a força durante esses anos, por serem minha base nas horas mais felizes e difíceis, sem eles nada seria possível. Gostaria também de agradecer a minha irmã, uma das pessoas que mais me apoia e que eu mais amo nessa vida, obrigada por todas as oportunidades ofertadas até aqui, a sua ajuda é e sempre será essencial.

Aos meus colegas de curso, com quem convivi intensamente durante os últimos anos, pelo companheirismo e pela troca de experiências que me permitiram crescer não só como pessoa, mas também como profissional. Vocês tornaram meus dias mais felizes e as semanas de entrega muito mais leve.

Aos arquitetos Vanessa Borges, Nathália Torquato, Rita Pinheiro e Rodrigo Gurgel, por cada ensinamento e por muitas vezes confiarem em mim. Sou muito grata por todas as oportunidades as quais me foram oferecidas que, sem dúvida, contribuíram muito para minha formação e sei que contribuirão também para a minha carreira profissional.

A todos os meus professores do curso de Arquitetura e Urbanismo do UNI-RN, correções e ensinamentos que me permitiram apresentar um melhor desempenho no meu processo de formação profissional ao longo do curso, em especial a minha orientadora, professora Sandra Albino, por ter me orientado e conduzido todo o trabalho com sabedoria, tranquilidade, segurança e competência. Seu empenho e incentivo foram essenciais para a minha motivação à medida que as dificuldades iam surgindo ao longo do percurso. A todos vocês, o meu muito obrigada, pois se eu voei foi porque vocês me deram asas.

## RESUMO

Esse trabalho trata-se de um anteprojeto de um restaurante localizado no bairro de Petrópolis na cidade de Natal/RN. O objetivo é criar um restaurante com ambientes elegantes e aconchegantes, mas ao mesmo tempo descontraído no qual seja um espaço cuja as pessoas desfrutem de uma boa gastronomia como um espaço de lazer e ao mesmo tempo contribua para o desenvolvimento econômico local, tendo como público alvo os moradores e turistas.

O partido arquitetônico desenvolveu-se de maneira a criar um empreendimento comercial de características contemporâneas com linhas retas e a ligação da área externa com a área interna, trazendo a vegetação presente. A funcionalidade e o conforto também foi aspecto norteador do partido, compreendendo uma culinária nordestina entre a terra e o mar. O resultado do estudo arquitetônico propõe uma experiência exclusiva ao consumidor, de forma a valorizar a arquitetura com o melhor da gastronomia regional.

**Palavras-chave:** Arquitetura gastronômica. Gastronomia. Restaurante.

## **ABSTRACT**

This work is a preliminary project of a restaurant located in the neighborhood of Petrópolis in the city of Natal/RN. The goal is to create a restaurant with elegant and cozy environments, but at the same time relaxed, in which people can enjoy a good gastronomy as a leisure space and at the same time contribute to the local economic development, having as target the residents and tourists.

The architectural party was developed in order to create a commercial enterprise of contemporary characteristics with straight lines and the connection of the external area with the internal area, bringing the vegetation present. The functionality and comfort was also a guiding aspect of the party, comprising a northeastern cuisine between land and sea. The result of the architectural study proposes an exclusive experience to the consumer, in order to enhance the architecture with the best of regional gastronomy.

**Keywords:** Gastronomic architecture. Gastronomy. Restaurant. Leisure.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

<b>Figura 1</b> – Edifício Hermes 880I .....	21
<b>Figura 2</b> – Edifício Hermes 880 .....	21
<b>Figura 3</b> – Planta baixa do andar do restaurante Marechal .....	22
<b>Figura 4</b> – Planta baixa do andar do restaurante Marechal .....	23
<b>Figura 5</b> – Vista interna do restaurante Marechal .....	24
<b>Figura 6</b> – Área externa do restaurante Marechal .....	24
<b>Figura 7</b> – Camarões Midway Mall .....	25
<b>Figura 8</b> – Imagem do salão interno .....	26
<b>Figura 9</b> – Planta baixa térreo, Camarões Midway Mall .....	27
<b>Figura 10</b> – Planta baixa mezanino, Camarões Midway Mall .....	28
<b>Figura 11</b> – Salão interno do Curió – Ponta Negra .....	29
<b>Figura 12</b> – Planta baixa do Curió – Ponta Negra .....	30
<b>Figura 13</b> – Área externa do Curió – Ponta Negra .....	31
<b>Figura 14</b> – Estante de bebidas do Curió – Ponta Negra .....	32
<b>Figura 15</b> – Localização do terreno em Petrópolis .....	34
<b>Figura 16</b> – Dimensões do terreno para estudo .....	36
<b>Figura 17</b> – Terreno escolhido para estudo .....	36
<b>Figura 18</b> – Localização do terreno dentro do bairro de Petrópolis .....	37
<b>Figura 19</b> – Insolação no terreno .....	38
<b>Figura 20</b> – Carta solar de Natal-RN .....	39
<b>Figura 21</b> – Rosa dos ventos Natal-RN .....	40
<b>Figura 22</b> – Tabela de Recuos .....	41
<b>Figura 23</b> – Especificação de rampa de acesso .....	42
<b>Figura 24</b> – Conceito de Terroir .....	45
<b>Figura 25</b> – Restaurante Cais em Recife-PE .....	46
<b>Figura 26</b> – Restaurante Coco Bambu .....	47
<b>Figura 27</b> – Programa de necessidades .....	48
<b>Figura 28</b> – Fluxograma subsolo .....	50
<b>Figura 29</b> – Fluxograma térreo .....	51
<b>Figura 30</b> – Fluxograma 1 pavimento .....	51
<b>Figura 31</b> – Fluxograma 3 pavimento (rooftop) .....	52
<b>Figura 32</b> – Zoneamento geral .....	53
<b>Figura 33</b> – Zoneamento subsolo .....	54
<b>Figura 34</b> – Zoneamento pavimento térreo .....	55
<b>Figura 35</b> – Zoneamento 1 pavimento .....	56

<b>Figura 36</b> – Zoneamento rooftop .....	57
<b>Figura 37</b> – Evolução 01 formal do projeto .....	58
<b>Figura 38</b> – Evolução 02 formal do projeto .....	59
<b>Figura 39</b> – Evolução 03 formal do projeto .....	59
<b>Figura 40</b> – Evolução 04 formal do projeto .....	60
<b>Figura 41</b> – Evolução das fachadas, fachada da rua Potengi.....	61
<b>Figura 42</b> – Perspectiva 01, fachada da rua potengi .....	61
<b>Figura 43</b> – Marca do empreendimento.....	63
<b>Figura 44</b> – Perspectiva 01 do empreendimento .....	64
<b>Figura 45</b> – Perspectiva 02 do empreendimento .....	64
<b>Figura 46</b> – Perspectiva 03 do empreendimento .....	65
<b>Figura 47</b> – Perspectiva 04 do empreendimento .....	66
<b>Figura 48</b> – Perspectiva 05 do empreendimento .....	66
<b>Figura 49</b> – Perspectiva 06 do empreendimento .....	67

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	11
<b>2 REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	15
2.1 ARQUITETURA GASTRONOMICA .....	15
2.2 LAZER E TURISMO NA SOCIEDADE ATUAL .....	16
2.3 ALIMENTAÇÃO NORDESTINA .....	17
<b>3 ESTUDOS DE REFERENCIAS</b> .....	20
3.1. ESTUDO DIRETO .....	20
3.1.1 Marechal.....	20
3.1.2 Camarões.....	25
3.1.3 Curió.....	28
<b>4 CONDICIONANTES PROJETUAIS</b> .....	34
4.1 CARACTERÍSTICAS DO BAIRRO E TERRENO .....	34
4.2 CONDICIONANTES FÍSICAS .....	37
4.3 CONDICIONANTES AMBIENTAIS .....	37
4.4 CONDICIONANTES BIOCLIMÁTICOS.....	38
4.5 CONDICIONANTES LEGAIS .....	40
4.5.1 Plano diretor – Lei complementar nº 082/2007.....	40
4.5.2 Código de obras do município de Natal .....	41
4.5.3 Anvisa – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação .....	43
<b>5 A PROPOSTA</b> .....	45
5.1 CONCEITO DO PROJETO E PARTIDO ARQUITETONICO .....	45
5.2 PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ DIMENSIONAMENTO .....	47
5.3 FLUXOGRAMA .....	49
5.4 ZONEAMENTO .....	52
5.4.1 Subsolo .....	53
5.4.2 Pavimento térreo .....	55
5.4.3 Primeiro Pavimento.....	56
5.4.4 Segundo pavimento (ROOFTOP) .....	57
5.5 DESENVOLVIMENTO ARQUITETONICO.....	57
5.6 MEMORIAL DESCRITIVO .....	61
5.6.1 Reservatório de água.....	63

<b>5.6.2 Estacionamento</b> .....	64
5.7 PROPOSTA FINAL .....	64
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	68
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	69

# INTRODUÇÃO



## 1 INTRODUÇÃO

Em conformidade com o regulamento de temas para Trabalho de Conclusão de curso de Arquitetura e Urbanismo, o assunto temático a ser levantado ao longo deste trabalho é o projeto arquitetônico de áreas comerciais sob o tema restaurante e o título anteprojeto de um restaurante no bairro de Petrópolis, zona leste de Natal.

Tem-se como objeto de estudo traduzir um conceito de restaurante regional e refinado, alinhando a estética do seu exterior e interior com uma arquitetura moderna e ousada, mas ao mesmo tempo de aconchego, compreendendo uma culinária nordestina entre Terra&Mar, compreender a dinâmica de um restaurante e sua logística de funcionamento, projetar a edificação conciliando espaços que promovam ambientes confortáveis, explorando o uso de materiais e elementos regionais; entender a influência do ambiente no comportamento e bem-estar do cliente no espaço; propor um espaço adequado ao contexto social, ambiental, econômico e cultural; aprofundar os conhecimentos sobre arquitetura comercial; valorizar a relação do meio interno-externo com a arquitetura de interiores e paisagismo com o tema “Rio Grande do Norte”, etc.

O local de intervenção é o terreno no bairro de Petrópolis, localizado na região administrativa leste de Natal-RN, o qual possui uma grande diversidade de usos, como residenciais, comércios e serviços, além de apresentar potencial construtivo que viabiliza o uso escolhido.

Segundo a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Urbanismo (SEMURB), Petrópolis, nasceu Cidade Nova. Em 1901 o Presidente da Intendência, antiga denominação de prefeito, Joaquim Manoel Teixeira de Moura, encomendou ao agrimensor Poldirelli o “ordenamento” de uma área de sítios, granjas e pobres choupanas. Surgia, assim, o padrão de avenidas largas, encontradas hoje, nas ruas atuais de Tirol e Petrópolis (NATAL, SEMURB, 2012).

Petrópolis, então, “emancipou-se” do terceiro bairro criado em Natal, o bairro Cidade Nova. Para o jornalista Elias Souto, opositor ao governo na época, Cidade das Lágrimas. Segundo alguns pesquisadores, o jornalista assim chamava o novo bairro, por terem sido expulsas de suas casas centenas de famílias pobres.

Segundo Souza (2008), estes moradores eram imigrantes que vieram para Natal trabalhar na abertura da estrada Natal-Macaíba e na Great Western. Esta corrente migratória chega em Natal em fins do século XIX, no período denominado pelo

professor Itamar de Souza de “surto de progresso”. A origem do nome é uma referência a cidade de Petrópolis. A Lei nº 251 de 30 de setembro de 1947, uma nova proposta para a delimitação de bairros foi elaborada pela Secretaria Municipal de Planejamento – SEMPLA e o Instituto de Desenvolvimento Econômico – IDEC, incorporando novos bairros sem, entretanto, ser oficializada, oficializou este bairro. Na história ficou o antigo Monte Belo. Mudou a cidade, mas não mudou a bela vista do mar, lá no Monte Petrópolis.

Inicialmente, observa-se que há uma grande quantidade de estabelecimentos comerciais voltados a restaurantes na zona sul de Natal-RN. Todavia é visto que na zona Leste uma grande variedade gastronômica regional, ou seja, que indique a identidade do Rio Grande do Norte para este tipo de estabelecimento.

Cabe destacar que os restaurantes representam um papel importante em nosso estilo de vida, “comer fora de casa” é uma das atividades sociais favoritas de brasileiros. Desfrutar de uma boa comida e saborear um bom vinho na companhia de amigos em um ambiente agradável é um dos prazeres da vida. Este hábito cresceu nas últimas décadas e possibilitou a criação e o fortalecimento de nichos da nossa economia.

Por outro lado, Natal é um polo turístico e mostra-se como um ponto central para o acesso de lugares “badalados” como Pipa, São Miguel do Gostoso e Fernando de Noronha. Assim, o setor de turismo ganha destaque na cidade e de acordo com Araujo, Freitas, Gomes e Brito (2016, p. 595), Do artigo “O turismo potiguar que chegou a perder 100 mil desembarques!” ;o turismo de Natal é uma das principais atividades econômicas da cidade.

Além disso, os restaurantes representam o segundo maior gasto dos brasileiros, sendo indicado o percentual de 35% IBGE (2010 *apud* SEBRAE, 2014, p. 6), configurando-se em um excelente ponto a ser explorado.

É possível constatar o grande potencial turístico da cidade como vetor de movimentação da economia, porém o cenário atual se vê carente de empreendimentos que conciliem espaços de apelo visual no qual se alinhem com os insumos disponíveis e abundantes da região. Dessa forma a criação de um espaço que consiga abrigar a experiência gastronômica ao lazer através de um design único pode, então, ser capaz de aguçar os sentidos e criar novas experiências. O design de ambas as partes, de fundos e de frente, precisa condizer com o tema do restaurante. O design e o volume do negócio refletem-se em cada área: o exterior, a entrada e a

área do terreno, o bar, a área destinada às refeições (inclusive a arrumação das mesas), a cozinha, a recepção (incluindo o acesso para as entregas) e os depósitos e local de lixo. O espaço é um fator fundamental do design, porque custa dinheiro e ainda é vital para manter um equilíbrio entre o restaurante superlotado e o restaurante mais espaçoso, com pedidos de valor médio mais alto.

O projeto utiliza do estudo entre as regiões do Rio Grande do norte, falando gastronomicamente entre “Terra&Mar”; layouts inovadores trazendo espaços instagramáveis de acordo com a gastronomia adotada. O que atrairá ainda mais uma onda crescente de turismo gastronômico presente na cidade.

A culinária potiguar ou culinária do Rio Grande do Norte (ou ainda culinária norte-rio-grandense) influenciada pela colonização portuguesa e pela cultura indígena está basicamente dividida em duas partes: a dos frutos do mar (pelo fato do estado estar localizado no litoral e pela sua localização geográfica privilegiada) e a dos produtos da terra (aquelas que derivam da atividade pecuária), sem falar dos pratos feitos com produtos da terra como a tapioca, milho verde, coco, etc.

Nos últimos anos a gastronomia tornou-se um importante atrativo turístico, principalmente no que diz respeito a atrativo turístico- cultural, tendo em vista que os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer identificam e expressam a identidade de uma comunidade. É importante compreender em primeiro lugar o que é gastronomia e principalmente o que quer passar para o seu cliente.

Um restaurante pode ser comparado a um teatro. O design de um restaurante possui dois componentes. O primeiro é a arrumação do palco e a colocação de suas várias escoras, aquilo que é visto pela plateia, ou seja, pelos clientes; chamada parte frontal da casa. O segundo componente diz respeito aos bastidores, ou seja, a cozinha ou área de serviços. O espaço para os bastidores corresponde geralmente a 30% da medida total, dependendo do tipo de restaurante.

O presente trabalho consiste em uma pesquisa básica, com o uso de abordagens quantitativas e qualitativas, e procedimentos exploratórios e descritivos com base em pesquisas bibliográficas e de levantamento. Compreende um método científico dedutivo. Desse modo, esse processo foi dividido nas etapas de coletas de dados, partido arquitetônico e anteprojecto.

**REFERENCIAL  
TEÓRICO**



## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

A fundamentação apresentada no seguinte trabalho abordará a revisão da visão do que teóricos já escreveram e discutiram sobre o tema que será abordado no decorrer deste trabalho alimentando-o de base teórica como auxílio na pesquisa em questão.

### 2.1 ARQUITETURA GASTRONOMICA

Antes de iniciar o estudo sobre a gastronomia para restaurantes é interessante questionar: O que é Gastronomia?

De acordo com o Dicionário Aurélio (1913, p. 953), é definida como: "Arte de cozinhar, por forma que se proporcione o maior deleite aos que comem". Segundo Tenser *et al.*, 2006, p. 96 *apud* MONTANHEZ, 2009), no livro *Gastronomia: Cortes e Recortes*, 1: "A gastronomia é concebida como uma prática cultural, considerando que o ato de comer não representa somente a satisfação das necessidades biológicas dos humanos, mas preenche também funções simbólicas e sociais." No ponto de vista de Furlan (2016), mestre em economia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho:

A alimentação é uma necessidade. O ser se alimenta para sobreviver. É possível ver ao longo da história as diversas alterações na relação entre o homem com os alimentos, como suas preferências, hábitos, métodos, moldando a história ao longo dos anos até os padrões atuais. As modificações na alimentação ajudaram ao homem no processo de evolução ao longo do tempo, desde as características físicas até as mudanças organizacionais. (COLLAÇO, 2013 *apud* FURLAN, 2016, p. 42).

Segundo Eric Norio, graduando do Curso de Arquitetura da Universidade Curitiba (UNICURITIBA), cada vez mais pessoas comem fora de casa e os espaços gastronômicos são utilizados para esse fim, além disso, eles também são espaços que propiciam a socialização e a realização de transações comerciais. O comensal é o ato de reunir, comer junto à mesa, dividir o alimento e se socializar durante as refeições. Os restaurantes passaram a ter um papel importante na socialização entre familiares e amigos e até mesmo para fechar negócios. De acordo com o inquérito nacional de alimentação (INA) houve um crescimento de 31% das pessoas que passam a comer fora de casa. Constatou-se que os horários de pico eram das 12 às

14 horas e que representavam 40% do movimento do dia (BEZERRA, 2013, p. 200). “A demanda do consumidor por alimentos processados é crescente em países em desenvolvimento... o mercado de alimentos que não demandam tempo de preparo se torna cada vez mais relevante” (POPKIN, 2006, p. 554-569). De acordo com um estudo realizado em Michigan, constatou-se que adultos mais jovens de sexo masculino consome regularmente alimentos processados e 60% a 80% desses consumidores regulares de fast-food tem tendência a obesidade (BETH, 2011, p. 4).

Um projeto gastronômico consiste em vários setores diferentes funcionando ao mesmo tempo. Os serviços acontecem no atendimento aos clientes no salão principal, cozinha, administração, limpeza e retirada do lixo. Para que os espaços se tornem funcionais, vários espaços de ergonomia devem ser observados. Os mobiliários devem ter espaçamento mínimo para que o serviço seja eficaz, não é indicado que determinados fluxos se cruzem para evitar contaminação alimentar.

## 2.2 LAZER E TURISMO NA SOCIEDADE ATUAL

O lazer vem ganhando papel de destaque em nossa sociedade moderna e dinâmica, isso porque, ao observar o cotidiano das pessoas, percebe-se que na atualidade os homens têm destinado muito do seu tempo ao trabalho, estudos e atividades relacionadas a estes, nos quais contribuem para o excesso dos níveis de estresse.

Por essa razão, hoje se torna comum perceber um grande número de pessoas procurando uma melhoria na qualidade de vida, traduzindo isso em mais horas de descanso e recreação. Para Fernandes (*apud* MELO, 2003) o lazer “é muito importante e está diretamente ligado à saúde, à educação e à qualidade de vida”.

A conceituação de lazer é tema de freqüentes reflexões e discussões entre aqueles que se dedicam ao seu estudo. No entanto, ainda não há um consenso acerca de sua definição. Esse fato nos dá indícios da complexidade que é própria ao lazer enquanto objeto de estudo. Diante disso, serão apresentados e debatidos alguns dos conceitos que mais influenciam o lazer enquanto campo de estudos na atualidade. Ao se falar em uma definição de lazer, deve-se inicialmente apresentar o conceito criado pelo sociólogo francês Joffre Dumazadier na década de 1970, por sua enorme repercussão na área e por ser este ainda hoje muito citado nos estudos feitos sobre o lazer, no âmbito de várias áreas do conhecimento. De acordo com Dumazadier (1973,

p. 34) o lazer pode ser compreendido como:

Conjunto de ocupações às quais o indivíduo pode entregar-se de livre vontade seja para repousar, seja para divertir-se, recrear-se ou entreter-se ou ainda para desenvolver sua formação desinteressada, sua participação social voluntária, ou sua livre capacidade criadora após livrar-se ou desembaraçar-se das ocupações profissionais, familiares e sociais.

Assim como ocorre com o lazer, muitas definições têm sido dadas ao turismo desde os primeiros estudos científicos feitos sobre este sem que, no entanto, se tenha chegado a um consenso. Segundo Barreto (1995, p. 9) a primeira conceituação datada do turismo remete-se ao ano de 1911 e foi feita pelo economista austríaco Hermann von Schullern que o concebeu como “o conceito que compreende todos os processos, especialmente os econômicos, que se manifestam na chegada, na permanência e na saída do turista de um determinado município, país ou estado”.

A organização Mundial do Turismo (OMT), define o setor do turismo como “o conjunto de atividades desenvolvidas por pessoas durante as viagens e estadas em locais situados fora do seu ambiente habitual por um período consecutivo que não ultrapasse um ano, por motivos de lazer, negócios e outros”. Apesar de possuir conceitos distintos, o turismo e o lazer estão intimamente ligados, sendo o turismo uma das práticas do lazer

A gastronomia pode configurar-se como um elemento de atrativo turístico, de forma que contribui para o progresso econômico do local. Apesar de o alimento apresentar-se como necessidade básica para o ser humano, a busca por novos sabores e novas vivências favorece a atividade turística (CUNHA; OLIVEIRA, 2009).

Segundo Regina Schluter (2003, p. 11) “a gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo cultural”. Nesse sentido, o restaurante é considerado um atrativo para o crescente curso de turistas e também de clientes locais.

## 2.3 ALIMENTAÇÃO NORDESTINA

Segundo Lody (2008), no sertão pela manhã, antes do sertanejo ir para a roça, come manteiga do sertão, cuscuz de milho com leite, macaxeira, batata-doce, bode com farinha e café com rapadura. À noite, na volta do seu trabalho, junto com a família, alimenta-se de coalhada com rapadura, farinha com mandioca, queijo assado na

brasa, tapioca com leite e café.

O café da manhã e da noite, por muitas vezes, apresentam os mesmos pratos, ou seja, o mesmo padrão de consumo. Já no seu almoço, o boiadeiro ou agricultor, ao se alimentar em casa, com a família ou simplesmente no pasto, costuma levar sua boia junto com ele, seus alimentos apresentam a mesma composição acima evidenciada, proporcionando-lhe energia para o trabalho pesado.

Alimentos como farinha, carne seca, rapadura e um dos principais, a palma forrageira, contribuem como principais produtos para sua dieta. Os animais também fazem parte da dieta como a galinha, bode e o boi. A vaca e o boi representam papéis importantes no sertão nordestino: a vaca na produção de leite, principal matéria prima para fabricação de manteiga, a manteiga de garrafa, queijo do sertão e queijo coalho, e o boi para produção da carne, como de carne de sol e jabá, ambas desidratadas pelo sal que ajuda a conservar o alimento e também a modificar da sua estrutura e sabor.

# **ESTUDOS DE REFERENCIAS**



### 3 ESTUDOS DE REFERENCIAS

Nesse capítulo serão feitos estudos de referências de projetos arquitetônicos que possam auxiliar no modo de projetar desse trabalho, sendo eles pelo uso de materiais, seus elementos arquitetônicos e seus fluxos e organização de projeto. Eles serão organizados divididos em dois tópicos, os referenciais diretos e os referencias indiretos.

#### 3.1. ESTUDO DIRETO

Com finalidade de compreender melhor o tema escolhido realizou-se um estudo de referência com visita ao restaurante Marechal, camarões e curió; a fim de analisar sua funcionalidade, estética e estrutura física.

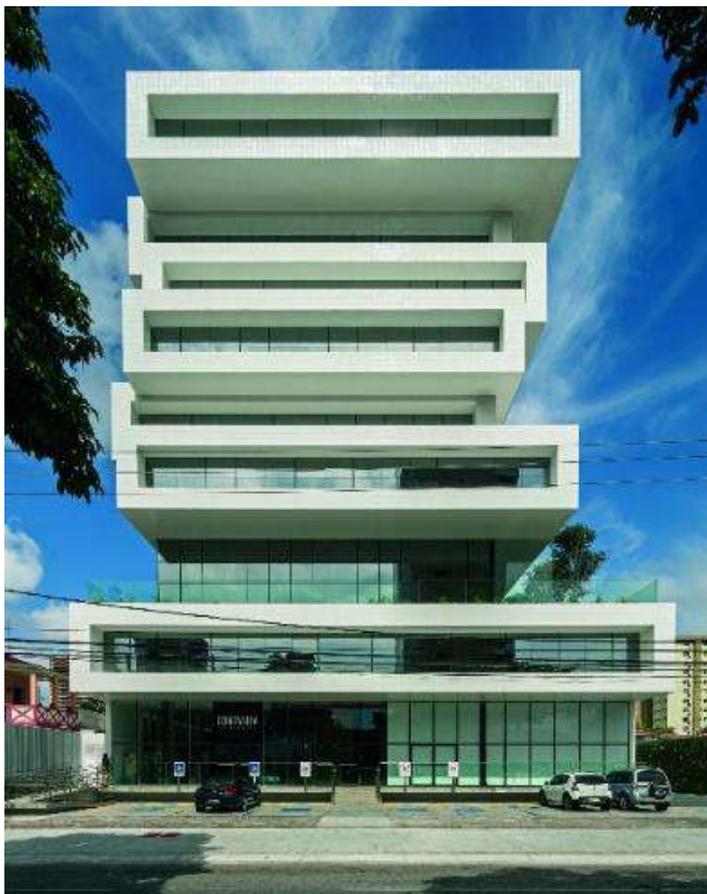
##### 3.1.1 Marechal

Conhecido pela sofisticação dos detalhes e ambiente agradável com gastronomia muito elogiada, o Marechal Restaurante, localizado na Av. Hermes da Fonseca, Petrópolis. Inicia 2022 funcionando pela primeira vez em Natal durante o mês de janeiro.

Formado na segunda metade da década de 1990 pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Felipe Bezerra é o autor do projeto arquitetônico e de interiores do edifício Hermes 880, localizado no Tirol, bairro próximo da região central de Natal. Trata-se de um edifício de pequeno porte, avalia Bezerra, composto por duas lojas no térreo, um escritório e um restaurante na sobreloja, além das 14 salas comerciais que medem entre 150 e 250 metros quadrados.

Situada em uma importante via comercial da capital potiguar, a avenida Marechal Hermes da Fonseca, a construção possui plasticidade incomum, resultado do “desordenamento” das lajes de dimensões diferentes. Mas, “Embora seja estruturalmente ousado, trata-se de um edifício econômico”, afirma o arquiteto, observando que evitou no projeto as grandes aberturas e amplas superfícies de envidraçamento. Em Natal, ao contrário de capitais de outras regiões do país, o alto nível de luminosidade natural pode se tornar um problema.

**Figura 1 – Edifício Hermes 880I**



Fonte: SITE DO CAU/RN (2018).

**Figura 2 – Edifício Hermes 880**

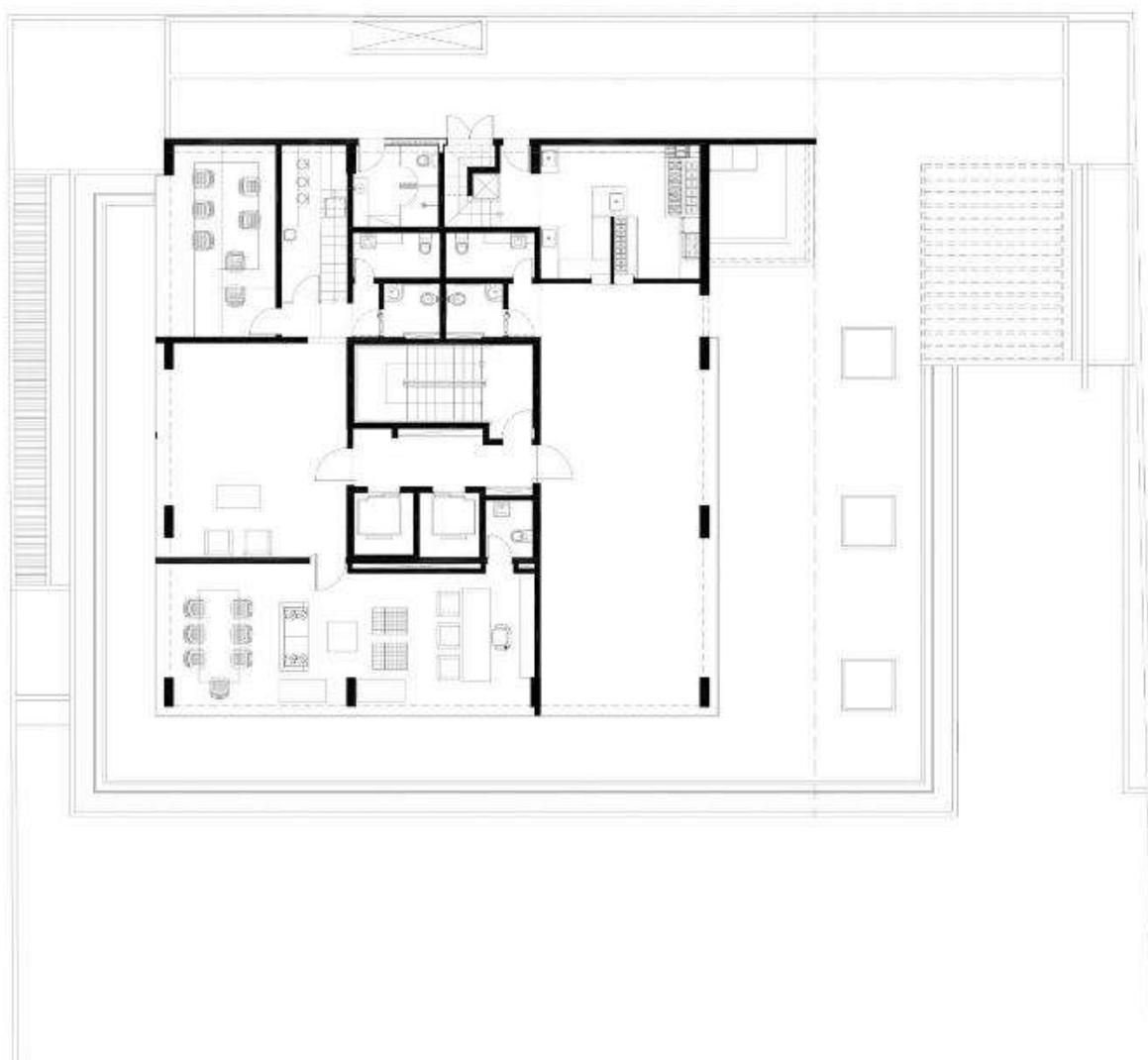


Fonte: SITE DO CAU/RN (2018).

O Marechal é dividido em dois ambientes: o interno e climatizado é o restaurante, com visual sóbrio e ao mesmo tempo moderno, mármore negro e madeira nas paredes e no piso, além de uma adega de vinhos exposta para até mil garrafas; o segundo ambiente é o bar, uma espaçosa varanda naturalmente arejada, jardins suspensos, com uma bela vista dos bairros de Tirol e Petrópolis.

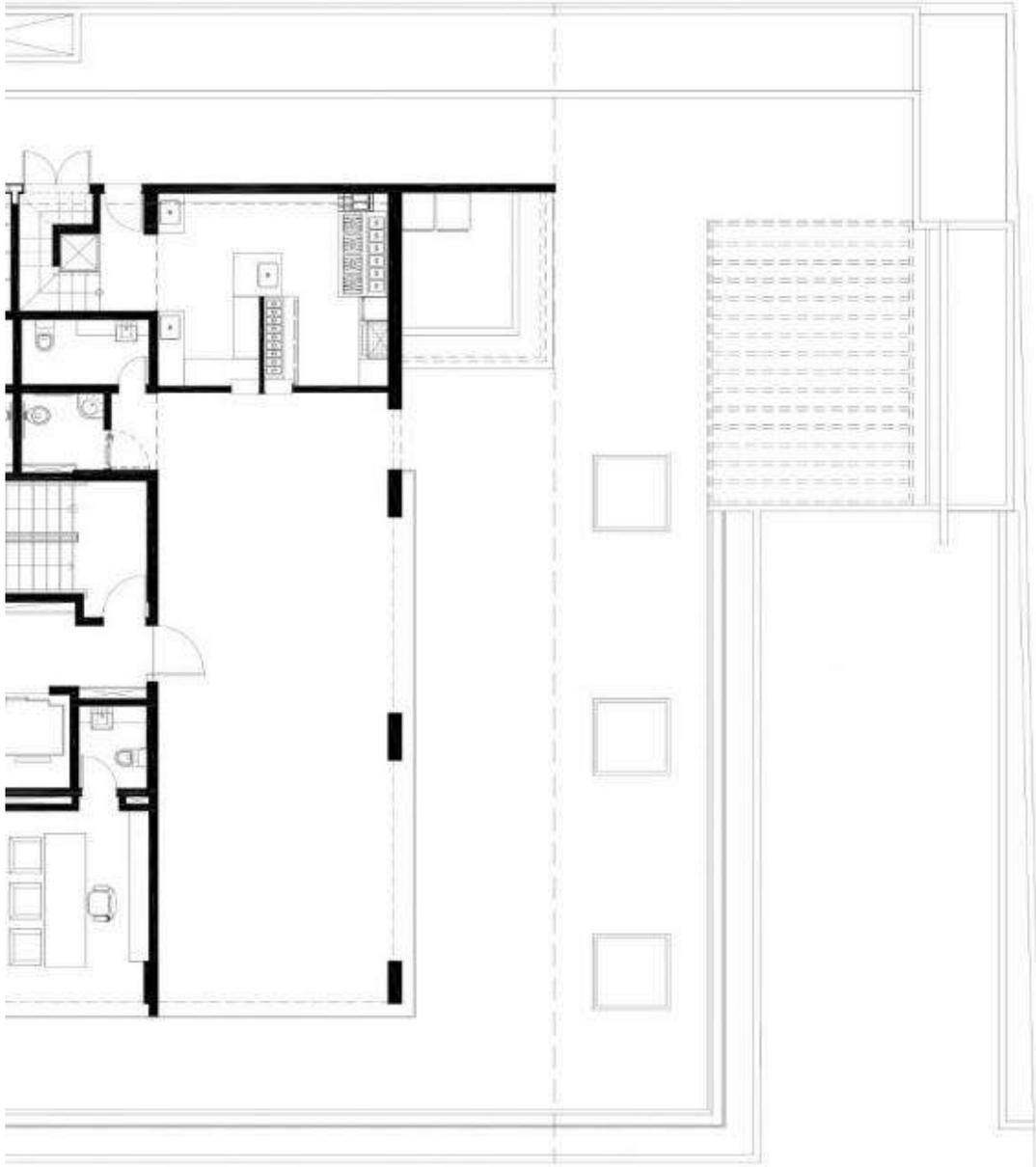
Ao todo, a casa tem espaço para 84 pessoas. O coração do restaurante se situa na cozinha, logo para atender os 84 clientes, precisaria de uma cozinha mais ampla e o arquiteto Felipe Bezerra optou por trazer um mezanino para a cozinha ficar mais completa;

**Figura 3** – Planta baixa do andar do restaurante Marechal



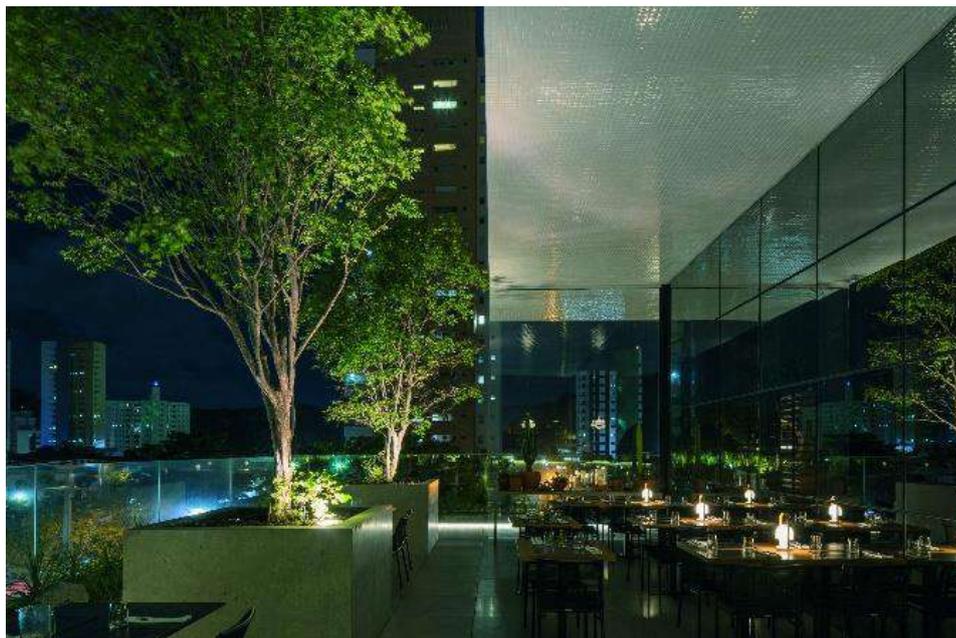
Fonte: SITE DO CAU/RN (2018).

**Figura 4 – Planta baixa do andar do restaurante Marechal**



**Fonte:** SITE DO CAU/RN (2018).

**Figura 5 – Vista interna do restaurante Marechal**



**Fonte:** Site da Revista Deguste (2022).

O cardápio é bastante diversificado, servindo também de pratos quentes como risotos e massas, assim o cliente consegue desfrutar dos pratos tradicionais e experimentar novos sabores, sempre dando grande foco à apresentação dos pratos (figura 18). O restaurante também investiu em drinks diversificados para acompanhar, além de uma carta de vinhos variados, os quais ficam armazenados na adega e são um elemento de destaque na ambientação.

**Figura 6 – Área externa do restaurante Marechal**



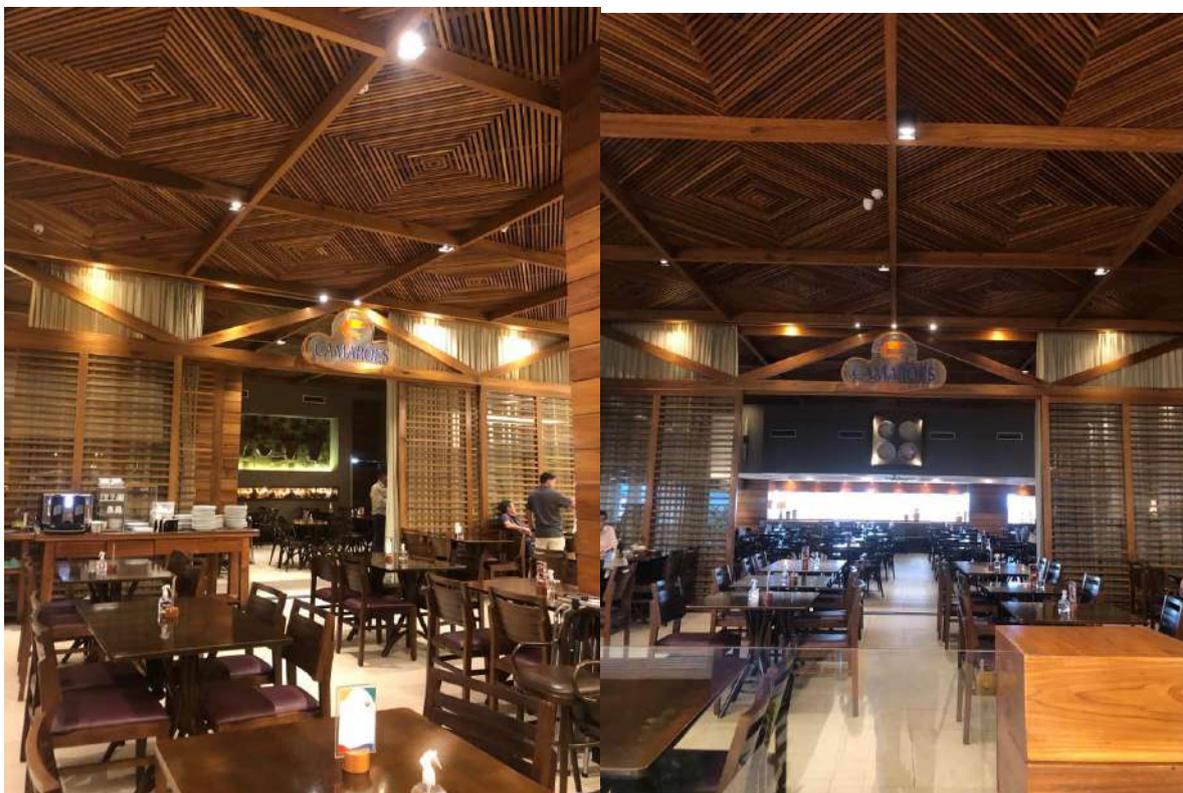
**Fonte:** Site da Revista Deguste (2022).

### 3.1.2 Camarões

Conhecido pela arquitetura nordestina, um ambiente aconchegante em seus detalhes e gastronomia muito elogiada, o Camarões, com 2 (duas) unidades em ponta negra, 1 (uma) unidade no shopping midway mall, 1 (uma) unidade do natal shopping em candelária e 1 (uma) unidade na vila nova conceição em São paulo.

Para realizar o estudo de referência foi escolhido o restaurante do shopping Midway Mall, por estar dentro de um shopping e dividir seu espaço e instalações com outros estabelecimentos em um mesmo edifício. Além de entender o funcionamento da zona de serviço do restaurante dentro do shopping, também entender a organização da cozinha. A unidade do Midway foi projetada pela arquiteta Rita Macedo e foi inaugurada em 2010 e fica localizado no terceiro piso do shopping, em que seu acesso é somente pelo interior do mesmo. O restaurante possui área de 866,67m<sup>2</sup>, com capacidades para 250 lugares.

**Figura 7 – Camarões Midway Mall**



**Fonte:** Acervo da autora (2022).

Falando um pouco sobre o camarões do shopping midway mall, o restaurante possui decoração rústica e contemporânea, com uso da madeira muito presente, cerâmica e palha, entre outros elementos que representam a cultura nordestina. O espaço é dividido em térreo e mezanino, em que no térreo estão todas as mesas, distribuídas em 04 espaços, e a cozinha. No mezanino estão os escritórios, depósitos e os banheiros para os funcionários. A estrutura do restaurante visível aos clientes são alguns pilares que foram revestidos com madeira, que apesar de terem uma grande secção não comprometeram o espaço. As mesas em sua maioria são retangulares (1,20x0,70m), algumas encontradas na parede com 4 cadeiras, outras com duas cadeiras mais sofá e outras totalmente livres no meio do ambiente. As mesas são confortavelmente distribuídas em todo o salão, de modo a garantir uma boa circulação entre os garçons e clientes. Mesas redondas com 1,10m de diâmetro, para 4 cadeiras, fazem parte do mobiliário do Camarões Midway.

**Figura 8 – Imagem do salão interno**



**Fonte:** Acervo da autora (2022).

Ainda no salão de mesas, a arquiteta aplicou alguns elementos para melhorar o conforto acústico no ambiente, como estofados nas cadeiras e sofás, forros acústicos perfurados e o mesmo material em algumas paredes, forro com madeira ripada como elemento estético e acústico e cortinas entre alguns espaços. A zona de preparação dos alimentos é formada por uma cozinha ampla, área de lavagem de panelas e pratos (separadas), pré-preparo de saladas e legumes com câmaras frias diretamente interligadas, uma câmara fria com acesso independente. O lixo resfriado está isolado, próximo a área de lavagem e saída do restaurante para a zona de serviço do shopping. Essa zona de cozinha ainda conta com bar e copa, que estão abertas para o salão de mesas.

**Figura 9** – Planta baixa térreo, Camarões Midway Mall



**Fonte:** Planta cedida pela autora do projeto do restaurante camarões e modificada pela autora (2022).

O térreo do restaurante está conectado com o mezanino por uma plataforma e escada no interior, próximo à cozinha, com acesso apenas para funcionários. No mezanino estão duas salas para a administração do restaurante, uma sala para o provedor, um almoxarifado, casa de máquinas, banheiros e vestiários para os funcionários. Ainda no mezanino, mais uma sala de pré-preparo para carnes com duas câmaras frias abrindo para seu interior

**Figura 10** – Planta baixa mezanino, Camarões Midway Mall



**Fonte:** Planta cedida pela autora do projeto do restaurante camarões e modificada pela autora (2022).

A visita às instalações internas do restaurante foi de extrema importância, pois embora os livros tenham mostrado muita coisa sobre o funcionamento de uma cozinha industrial, vivenciar um pouco dos fluxos e dinâmica da cozinha foi esclarecedor para projetar os espaços dos restaurantes do Terra&Mar.

### 3.1.3 Curió

O Curió, espécie de boteco gourmet, chega para ocupar essa lacuna, com ambientação que remete às antigas bodegas e mercearias, apostando na memória afetiva dos clientes, natalenses e turistas. O cardápio assinado pelo chef e consultor Welder Albuquerque prima pelos clássicos da gastronomia regional, potiguar principalmente.

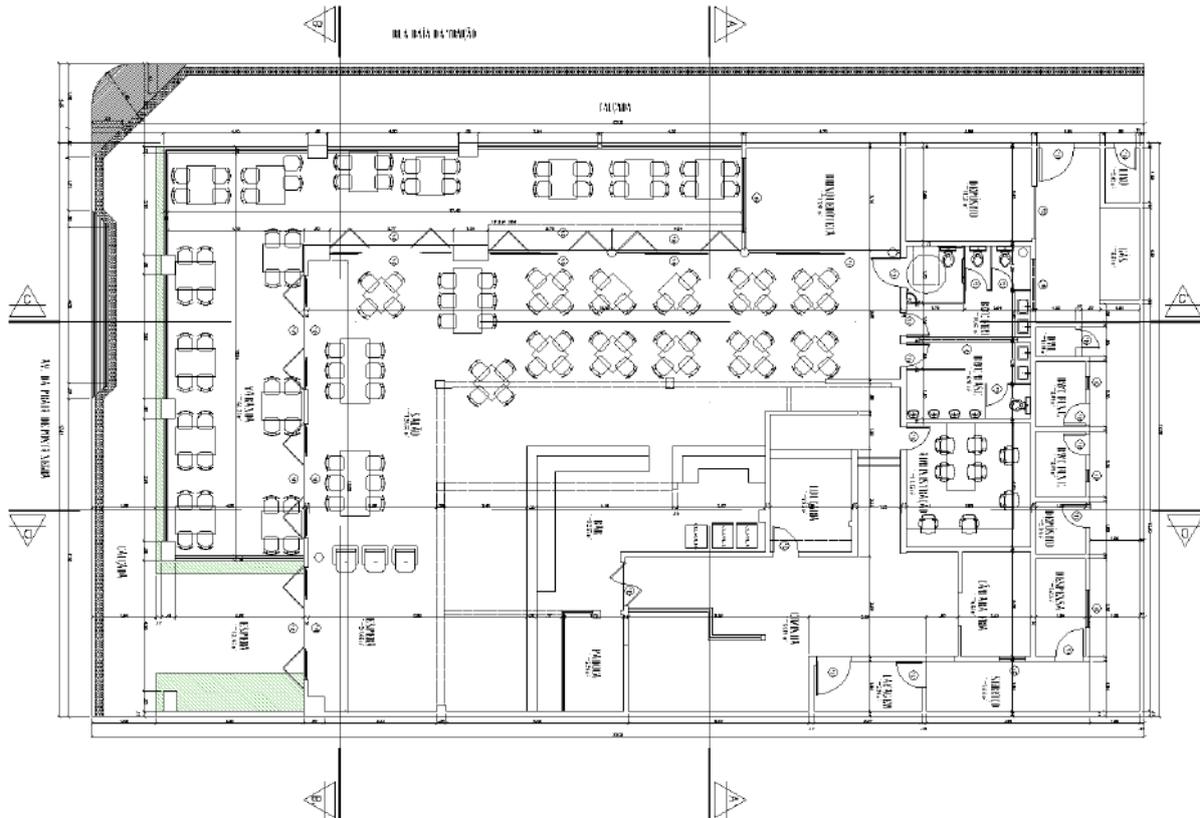
**Figura 11** – Salão interno do Curió – Ponta Negra.



**Fonte:** Acervo da autora (2022).

O visual do restaurante é seu primeiro atrativo: prateleiras repletas de produtos estão espalhadas por todo o ambiente. E tem de tudo, como nas velhas bodegas: de cestas de palha a lamparinas, passando por brinquedos de madeira, gaiolas, santos, cosméticos de marcas clássicas, feijão, arroz, e algo mais. “Mas nada disso está à venda, é só decoração”, brinca Thiago Gadelha, proprietário ao lado dos sócios Felipe Fonseca e Heitor Gadelha. O local comporta 200 pessoas.

**Figura 12 – Planta baixa do Curió – Ponta Negra**



**Fonte:** Planta cedida pelos autores do projeto do restaurante curió (2022).

Do projeto arquitetônico, a cargo de Rodrigo Gurgel e Rita Gurgel, da Duo Arquitetura, até a concepção de atendimento, tudo remete a uma bodega antiga. As prateleiras estão repletas de produtos típicos de mercearias antigas, que aguçam o saudosismo da clientela, principalmente daqueles que já passaram dos 35 anos, como ressalta Rodrigo. “É uma viagem no tempo, mas com uma linguagem moderna”, classifica ele.

**Figura 13** – Área externa do Curió – Ponta Negra



**Fonte:** Acervo da autora (2022).

O cardápio também engloba o conceito da casa. Há pratos exclusivos, como o kakuni de porco (lombo suíno em cubos caramelizados com rapadura); sobrecoxa de frango desossada e empanada, o Ki Frango Cacetéro (brincadeira com a rede americana KFC); bife de alcatra empanada com pankó; picado de carneiro com cuscuz; iscas de fígado aceboladas; linguiça de pernil suíno, e até o velho fiambre bovino em lata (o famoso “kitut”) em versão grelhado com tomate, cebola e pimenta refogados na manteiga de garrafa, e acompanhado por pão carteira.

**Figura 14** – Estante de bebidas do Curió – Ponta Negra



**Fonte:** Acervo da autora (2022).

# **CONDICIONANTES PROJETUAIS**



## 4 CONDICIONANTES PROJETUAIS

Para o desenvolvimento do projeto, o presente capítulo aborda as principais diretrizes quanto aos estudos das condicionantes físicas, ambientais e legais, sendo dividido em dois tópicos. Na primeira parte serão apresentadas suas condicionantes físicas no que se refere às características morfológicas e aspectos bioclimáticos locais. Na segunda parte serão apresentadas as condicionantes legais de acordo com a legislação vigente.

### 4.1 CARACTERÍSTICAS DO BAIRRO E TERRENO

O terreno escolhido para a proposta do Terra&Mar em Natal está situado no bairro de Petrópolis. Alguns critérios orientaram a escolha do local para implantação do equipamento, dentre elas a principal foi a partir do conceito da proposta de localizar o projeto em um bairro de crescente avanço mobiliário e seu alto poder aquisitivo, além de possuir infraestrutura que favorece o empreendimento.

**Figura 15 –** Localização do terreno em Petrópolis



**Fonte:** Google imagens, modificado pela autora (2022).

Petrópolis está localizada na região Administrativa Leste de Natal, fazendo

limite norte pelo bairro de Rocas e Praia do meio, sul por Tirol, oeste por Cidade Alta e Ribeira e leste por Parque das Dunas, Areia Preta e Mãe Luiza.

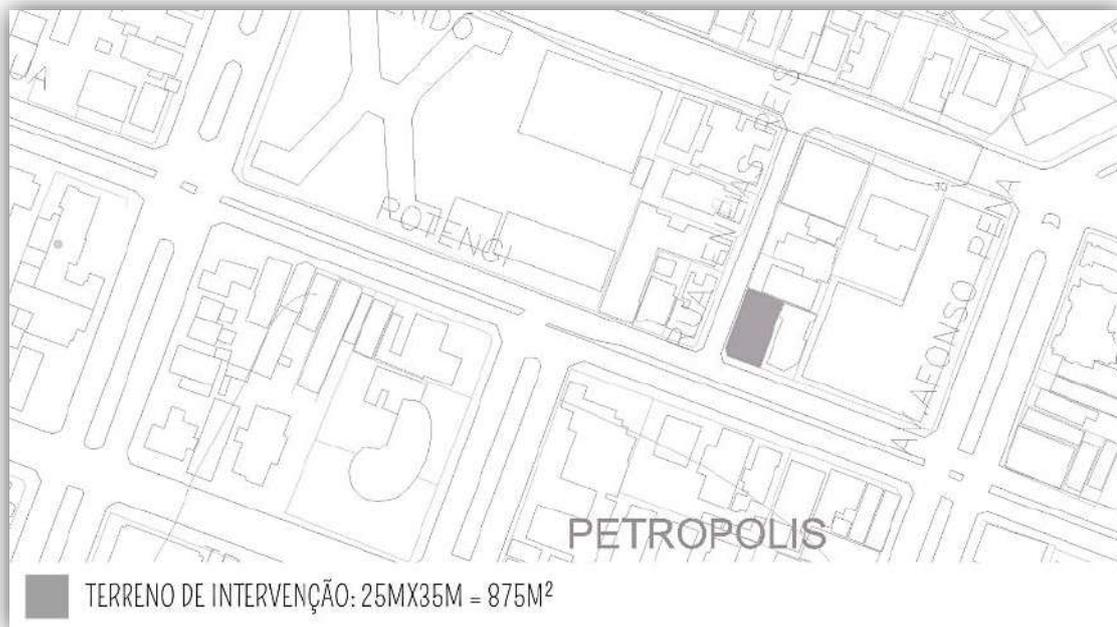
Petrópolis, nasceu Cidade Nova. Em 1901 o Presidente da Intendência, antiga denominação de prefeito, Joaquim Manoel Teixeira de Moura, encomendou ao agrimensor Polidrelli o “ordenamento” de uma área de sítios, granjas e pobres choupanas. Surgia, assim, o padrão de avenidas largas, encontradas hoje, nas ruas atuais de Tirol e Petrópolis.

Esse bairro apresenta a melhor qualidade de vida da cidade. Juntamente com o bairro vizinho do Tirol, Petrópolis ostenta uma relevante imagem simbólica positiva, desde a época em que foi criado, para abrigar a elite. Suas ruas e largas avenidas dão um ar de modernidade ao bairro, fato que diferencia a cidade das demais capitais nordestinas.

Atualmente eles continuam atraindo as classes elitizadas, com um dinâmico processo de renovação do estoque habitacional e, conseqüentemente, do padrão do ambiente construído, a maioria em processo de verticalização. Os dois bairros concentram as maiores rendas médias, que chegam a índices maiores que 350% da renda média do município e mais de 240% da renda da Região Administrativa em que se inserem (Zona Leste). Assim, eles apresentam um dos mais altos preços imobiliários, tendo em vista os seus atributos, tais como: elementos paisagísticos de grande valor, boas condições relativas ao provimento de infra-estrutura e serviços públicos, localização central e acesso fácil a todas as partes da cidade; além do status especial e da qualidade de vida de quem mora nesses bairros. Por isso, o maior percentual de imóveis em aquisição da concentra-se lá, que é considerado por muitos o lugar mais vantajoso para se morar em Natal.

O lote está situado no cruzamento da Rua Eneias Reias com a rua Potengi, abrangendo uma área de aproximadamente 612,15m<sup>2</sup> e dimensões conforme indicado na figura 16.

**Figura 16 – Dimensões do terreno para estudo**



Fonte: SEMURB, editado pela autora (2022).

**Figura 17 – Terreno escolhido para estudo**



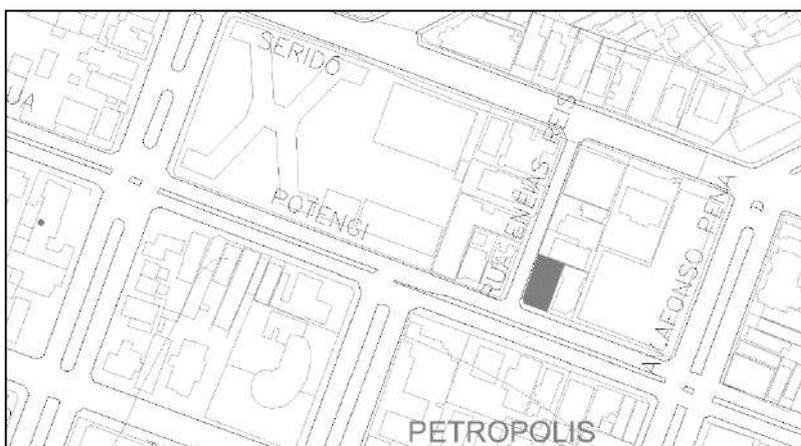
Fonte: Google Maps (2022).

Atualmente, o terreno encontra-se desocupado. Através da figura 37 é possível observar a presença de uma árvore de pequeno porte e vegetação rasteira em toda sua extensão, essas são características de lote que geralmente se obtém pouca ou nenhuma manutenção.

## 4.2 CONDICIONANTES FÍSICAS

No que diz respeito à sua topografia, podemos observar que o terreno é plano, estando com suas curvas de níveis bem espaçadas e apresentando a mesma numeração (30).

**Figura 18** – Localização do terreno dentro do bairro de Petrópolis



**Fonte:** Mapa de Natal com curvas de níveis (NATAL, SEMURB, 2012).

## 4.3 CONDICIONANTES AMBIENTAIS

A edificação fica localizada na Rua Enéias Reis, perpendicular à rua potengi. Além disso posterior à edificação, que está a Av. Afonso pena conhecida popularmente como CCAB petrópolis.

Como constatado durante algumas visitas, por ser caminho diário, tenho observado o tráfego destas fias e tenho constatado que, caracteriza-se de moderado à leve da Segunda-feira à Sexta-feira durante os horários de 8:00 às 19:00, tendo uma diminuição durante o fim do período da noite. Os automóveis foram caracterizados como pequeno e médio porte (carros e motos), e dificilmente acontece o aparecimento de automóveis maiores, como pequenos caminhões. Durante esse tempo, pode-se perceber a influencia do ruído causado pela movimentação dos automóveis no conforto acústico da rua.

A rua Potengi conta com edificações de maior uso comercial. Em sua maioria comércios que necessitam de uma certa atenção ao conforto acústico, como por

exemplo, O shopping CCAB Petrópolis, Escola Atheneu, Severina Gastrobar. Logo na Rua Enéias Reis, existe um uma edificação sem uso e ainda na rua também existe o uso habitacional. Ambientes que podem ser afetados pelos efeitos sonoros indesejados causados por esse fluxo moderado de automóveis.

#### 4.4 CONDICIONANTES BIOCLIMÁTICOS

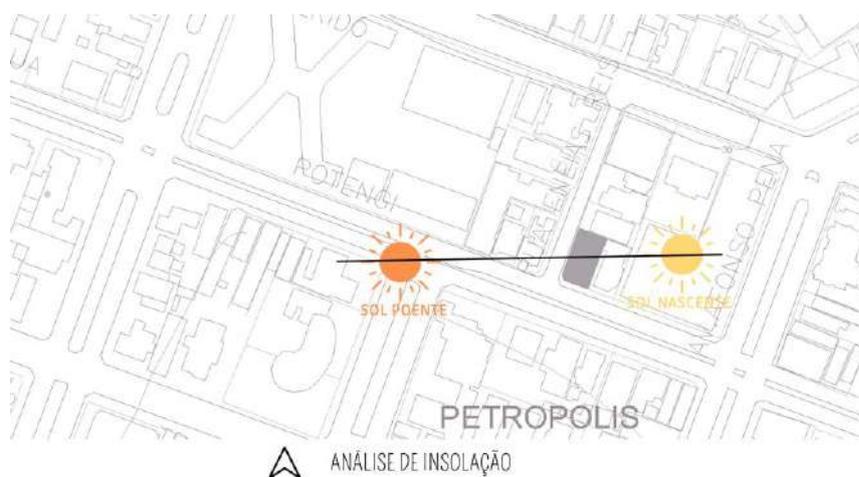
A cidade de Natal/RN encontra-se na zona 08 e segundo o Zoneamento Bioclimático Brasileiro, apresenta um clima quente e úmido e possui uma grande incidência de radiação solar. Sua temperatura do ar é relativamente elevada e bem mais uniforme que em outras regiões do Brasil.

Por se encontrar na zona 08, a cidade de Natal possui algumas recomendações bioclimáticas para estratégias de conforto climático na elaboração de projetos:

- Ventilação cruzada;
- Aberturas grandes e totalmente sombreadas;
- Uso de paredes e coberturas leves e refletoras.

O esquema da figura 40 demonstra a incidência e geometria solar atuantes no terreno. Dessa informação, serão estudadas estratégias arquitetônicas que melhor qualifiquem o conforto térmico aos usuários.

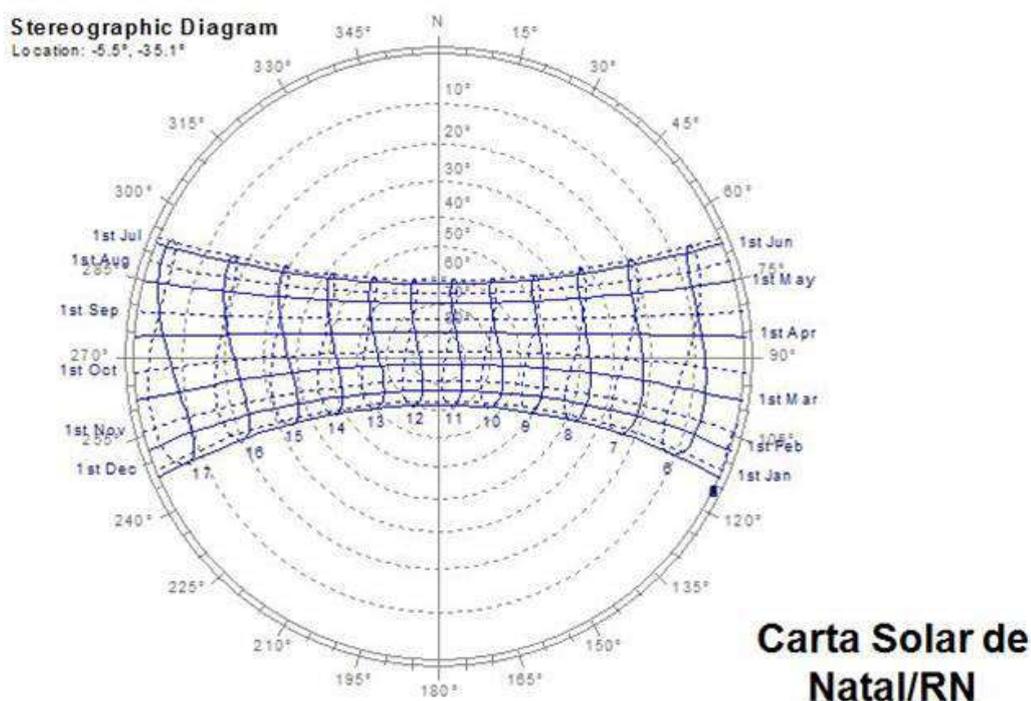
**Figura 19 – Insolação no terreno**



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

Portanto, para uma boa condição de conforto térmico é importante que as aberturas predominantes estejam voltadas para o sudeste e que as mesmas disponham de artifícios que protejam os ambientes internos da incidência solar.

**Figura 20 – Carta solar de Natal-RN**

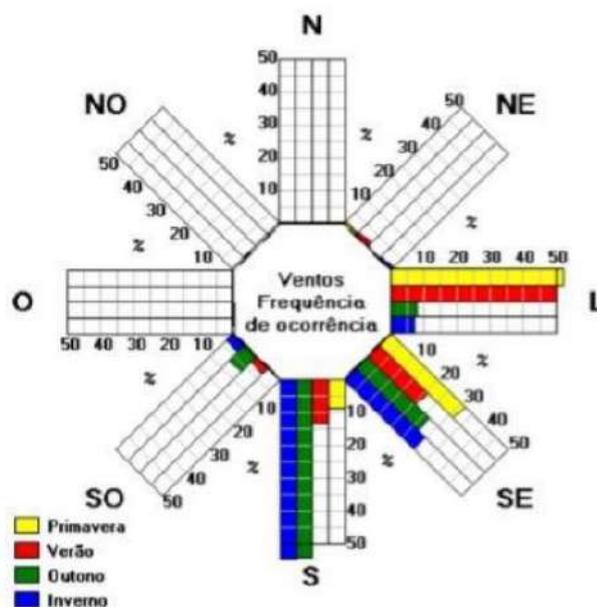


**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

A Carta Solar representa a projeção das trajetórias solares ao longo da abóbada celeste, durante todo o ano, sendo uma ferramenta auxiliar para desenvolvimento do projeto, pois diz a posição exata do Sol em determinado momento. Esta informação é útil, pois, indica se o Sol vai penetrar em determinada abertura, se existe sombreamento por edificações vizinhas ou ainda se o dispositivo de sombreamento instalado é eficiente.

O estudo dos ventos predominantes é outro fator importante a ser analisado para a proposta do projeto. A atuação constante do fluxo dos ventos é principalmente advinda do Sudeste, o que proporcionam condições agradáveis na qualidade de vida da cidade. Sendo assim, esse fator deve ser considerado na elaboração do projeto para melhor distribuição dos setores no terreno, bem como utilizar-se das estratégias que tragam benefícios do uso dessa ventilação natural.

**Figura 21 – Rosa dos ventos Natal-RN**



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

#### 4.5 CONDICIONANTES LEGAIS

A fim de desenvolver um projeto que atenda a diversos parâmetros para seu regularizado funcionamento, é necessário analisar as diretrizes legais presentes nas legislações de acordo com a área em que o terreno está inserido, bem como o tipo de equipamento de projeto. Dessa forma, o requerido trabalho obedece ao Plano Diretor de Natal, o Código de Obras e Edificações do Município de Natal, a NBR 9050 de 2020 a qual estabelece as Leis de Acessibilidade, a regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e por fim, o Código de Segurança e Proteção Contra Incêndio e Pânico do RN.

##### 4.5.1 Plano diretor – Lei complementar nº 082/2007

O plano diretor de Natal é o documento-base de orientação da política de desenvolvimento urbano sustentável do município e está regulamentado pela Lei complementar N°082, de 21 de junho de 2007. Serve ainda como um elemento de orientação para o desempenho dos agentes na produção e gestão do espaço público e privado.

O gabarito máximo permitido nessa área é de até 140m (cento e quarenta metros), seu coeficiente de aproveitamento equivale a 2,5. Quanto aos recuos exigidos, se trata de uma área de zona adensável e os mesmos estão definidos conforme figura 22.

**Figura 22 – Tabela de Recuos**

RECUOS	FRONTAL		LATERAL			FUNDOS		
	ATÉ O 2º PAV.	ACIMA DO 2º PAV.	TÉRREO	2º PAV.	ACIMA 2º PAV.	TÉRREO	ATÉ 2º PAV.	ACIMA 2º PAV.
Zonas Adensáveis	3,00	$3,00 + \frac{H}{10}$	NÃO OBRIGATÓRIO	1,50 Aplicável em uma das laterais do lote	$1,50 + \frac{H}{10}$	NÃO OBRIGATÓRIO	NÃO OBRIGATÓRIO	$1,50 + \frac{H}{10}$
Zonas não Adensáveis				1,50 Aplicável em ambas as laterais do lote				

Onde:

1. H - a distância entre a laje de piso do 2º pavimento e a laje de piso do último pavimento útil.
2. 2º Pavimento – primeiro pavimento elevado.
3. Considerem-se todas as medidas em metros.

Fonte: Natal (2007).

#### 4.5.2 Código de obras do município de Natal

O documento estabelece parâmetros importantes a serem seguidos na realização e execução de obras quanto aos seus aspectos técnicos estruturais e formais. Tem como objetivo garantir que o projeto siga corretamente as normas, de acordo com as regras do seu município.

Em relação ao estacionamento, todo projeto deverá contar com área destinada à guarda de veículos, cobertas ou não, e contar com área para carga e descarga além do estacionamento. Além disso, cada vaga terá de apresentar indicações gráficas da localização e esquema de circulação e acesso dos veículos. Deverão conter dimensões mínimas de dois metros e quarenta centímetros (2,40m) de largura e quatro metros e cinquenta centímetros (4,50m) de comprimento para vaga de estacionamento. Por se tratar de um anteprojeto de um restaurante, é exigida uma vaga a cada 15m<sup>2</sup> de área de público, tendo em vista que o mesmo se localiza entre o cruzamento de uma via arterial e coletora (NATAL, 2004).

No estacionamento, em níveis rebaixados ou elevados, devem ter seu início com alinhamento do recuo frontal com no mínimo cinco metros (5,00m), observando padrões da figura 23.

**Figura 23 – Especificação de rampa de acesso**

Parâmetro \ Tipo	Estacionamento de veículos de passeio e utilitários de pequeno porte.	Carga/Descarga de veículos utilitários e caminhões.
Inclinação Máxima	20%	12%
Altura mínima entre o piso e qualquer obstáculo.	2,20 m	4,00 m
Raio mínimo para curva (interno).	6,00 m	12,00 m

**Fonte:** Natal (2004).

O código de obras regulamenta que as calçadas devem possuir faixa mínima de um metro e vinte centímetros (1,20m) de largura para circulação de pedestres, com piso contínuo sem depressões, indicando onde terá limites e barreiras físicas. Quando se tratar de marquises, a altura mínima admitida é de dois metros e cinquenta centímetros (2,50m) e balanço máximo de 2/3 da largura da calçada (NATAL, 2004).

No que se refere a insolação, iluminação e ventilação, todos os ambientes devem dispor de aberturas diretas para a rua, pátio ou recuo. Além disso, quando se tratar de ambientes de uso prolongado, a abertura não pode ser inferior a um sexto (1/6) da área do compartimento e não inferior a um oitavo (1/8) quando se tratar de uso transitório. Depósitos de utensílios, despensas, corredores e *halls*, com áreas inferiores a 5m<sup>2</sup> serão dispensados de iluminação e ventilação natural.

Deve ser garantida a circulação, acesso e utilização para as pessoas portadoras de deficiência ou mobilidade reduzida, conforme de acessibilidade NBR 9050.

### **4.5.3 Anvisa – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da Resolução nº 216/2004, estabelece um regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Esse considera o controle sanitário na área alimentícia, promovendo a proteção da saúde da população.

A edificação e instalação deve ser projetada de maneira que facilite o fluxo ordenado, sem cruzamento com outras etapas de preparação para facilitar operações como manutenção, limpeza e desinfecção. O acesso aos mesmos devem ser independentes e controlados, bem como existir separação entre as atividades para evitar contaminação cruzada.

As instalações físicas como piso, parede e teto devem ser mantidas íntegras, livres de rachaduras, trincas, vazamentos, infiltrações, dentre outros. Também devem possuir revestimentos impermeáveis e laváveis sem transmitir odores, substâncias tóxicas, nem sabores ao alimento.

A iluminação da área de preparação deve ser apropriada para possibilitar a visualização integral, de modo que as atividades seja realizadas sem comprometer a higiene e características físicas do alimento. A ventilação deve garantir a renovação do ar sem incidir diretamente sobre o alimento, sempre com cuidado para evitar entrada de pragas e para isso pode ser aplicada telas em suas aberturas.

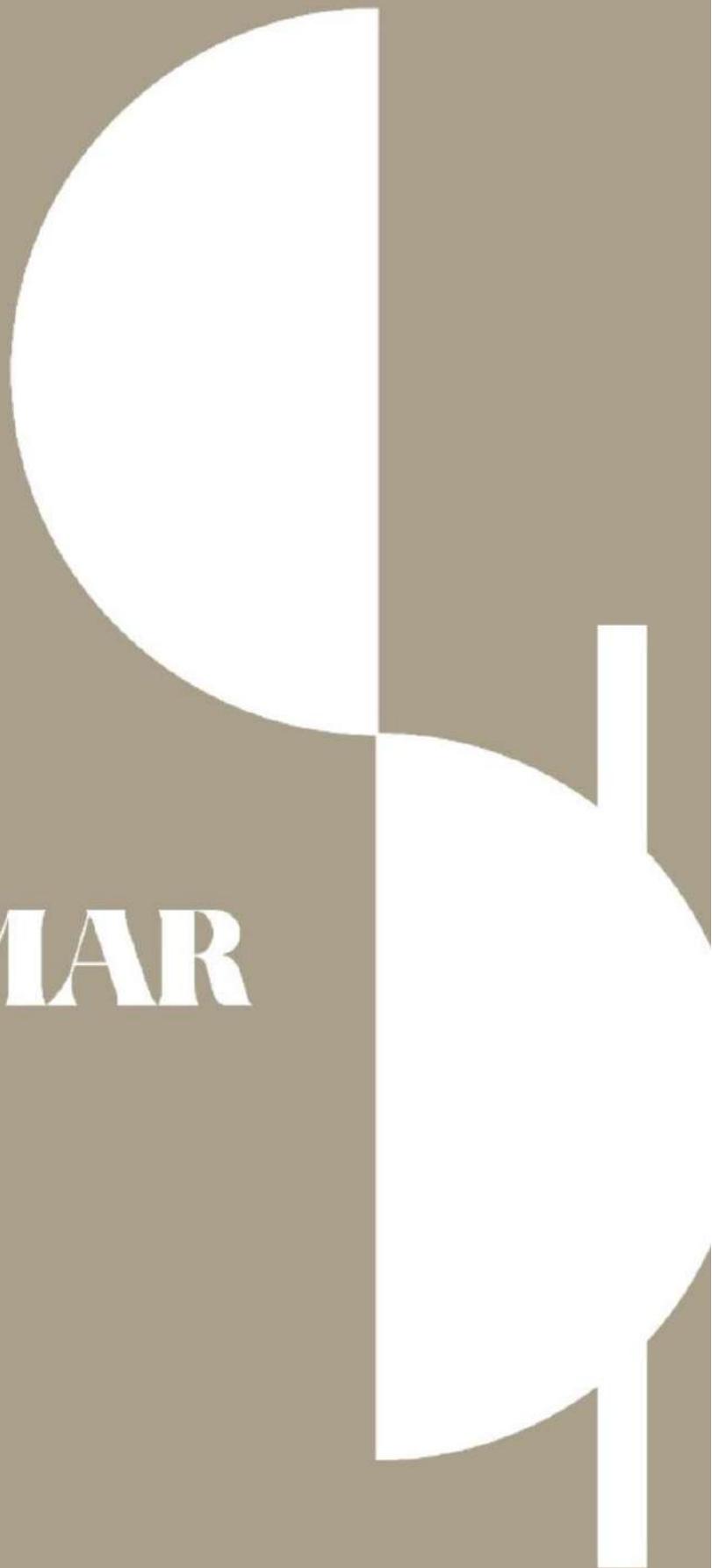
As instalações sanitárias não devem se comunicar com a área de preparação, refeitórios ou armazenamento de alimentos e devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos no setor de preparação.

Sobre o manejo de resíduos, é necessário que haja uma coleta regular e os mesmos devem ser estocados em local fechado e isolados da área de preparação e armazenamento de alimentos.

Para o recebimento de matéria prima, embalagens e ingredientes é importante que ocorra em local limpo e protegido. Logo após o recebimento, devem ser guardados em locais a evitar contaminação.

Por fim é indicado que os utensílios utilizados para consumação sejam higienizados e armazenados em local protegidos sem possuir contato com alimentos crus ou que estão em preparo.

**TERRAMAR**



## 5 A PROPOSTA

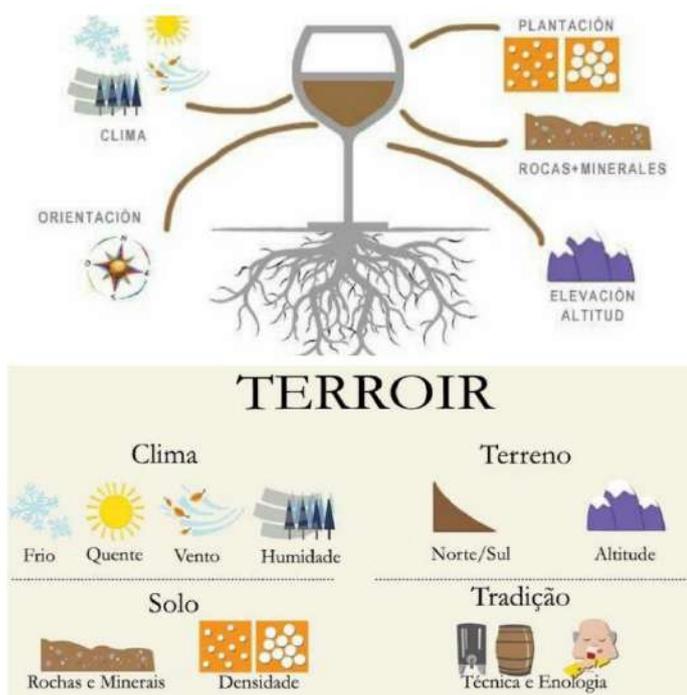
### 5.1 CONCEITO DO PROJETO E PARTIDO ARQUITETONICO

O partido compreende a discussão de aspectos que irão nortear a implantação e distribuição de um programa, estrutura e relações de espaço de um projeto arquitetônico. Deste modo, trago um conceito um pouco complexo, o termo terroir, seu conceito, de forma mais ampla, traz uma ligação entre fatores como a terra e o espaço agrônômico que engloba a produção do “vinho”.

Falar de terroir é falar de um conjunto de fatores como, topografia; geologia; pedologia; drenagem; clima e microclima; cultura, história e tradição. Todos esses aspectos juntos, somados e engarrafados, definem o terroir.

Algo como um DNA daquela bebida, ou até mesmo a preservação de uma biodiversidade sociocultural. Ou seja, cada pedaço de terra possui seu próprio terroir; assim podemos concluir que pesquisados por estudos de referências de restaurantes que trabalham com os mesmos princípios de arquitetura nordestina e implantação de conceitos e diretrizes da arquitetura comercial e ambientes aconchegantes que remetem a originalidade do Rio grande do Norte.

**Figura 24 – Conceito de Terroir**



**Fonte:** Site da Revista do Setor Agrário (2022).

Trazer uma arquitetura contemporânea atrelada as raízes da arquitetura e gastronomia nordestina que permeou e conduziu as decisões do projeto, com linhas simples e o uso de materiais como a madeira, o concreto e estrutura metálica, com visual sóbrio e ao mesmo tempo moderno, madeira nas paredes e no piso, além de um rooftop espaçoso naturalmente arejado, jardins suspensos, com uma bela vista do bairro de Petrópolis.

A escolha das referências ocorrerá por meio de estudos de casos indiretos através de sites, casos diretos por meio de entrevistas e visitas em restaurantes para o desenvolvimento do programa de necessidades para o Restaurante Terra&mar.

Conjuntamente será feita a análise dos fatores ambientais do terreno onde será implantada a proposta arquitetônica, com estudos de insolação e ventilação.

**Figura 25** – Restaurante Cais em Recife-PE



**Fonte:** Site do TripAdvisor (2022).

**Figura 26 – Restaurante Coco Bambu**

**Fonte:** Site do próprio restaurante coco bambu (2021).

Partindo dessa proposta, na figura 1, o edifício buscará trazer a arquitetura moderna, com muita luz natural e vegetação – com fluidez e criação de espaços dinâmicos, sem muitas paredes separando os ambientes, com integração entre os ambientes; já na imagem 02, O edifício busca trazer a modernidade, arquitetura contemporânea e utilizando a madeira para trazer um aconchego.

É necessário evidenciar que é de grande importância criar uma proposta do projeto que contemplará formas condizentes ao seu entorno, bem como trazer uma permeabilidade visual entre os espaços internos e externos.

## 5.2 PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ DIMENSIONAMENTO

Nesse tópico será abordado o programa de necessidades, realizado a fim de orientar o projeto quanto a função de cada ambiente, de acordo com as atividades exercidas em cada espaço.

**Figura 27 – Programa de necessidades**

SETOR	AMBIENTE	QNTD.	ÁREA
<b>ESTACIONAMENTO</b>	Pilotis	01	331.33m <sup>2</sup>
<b>SOCIAL</b>	Deck Externo	01	167.18m <sup>2</sup>
	Salão Interno	01	79.19m <sup>2</sup>
	Salão Principal	01	79,19m <sup>2</sup>
	Varanda	01	170.61m <sup>2</sup>
	Rooftop	01	116.35m <sup>2</sup>
	Bwc Feminino	03	5.40m <sup>2</sup>
	Bwc Acessível	06	18m <sup>2</sup>
	Bwc Masculino	02	5.40m <sup>2</sup>
<b>PRODUÇÃO</b>	Deposito	01	8.60m <sup>2</sup>
	Câmaras Frias	01	10.16m <sup>2</sup>
	Pré-preparo e Lavagens	01	75.00m <sup>2</sup>
	Cozinha	01	34.66m <sup>2</sup>
	Despensa	01	11m <sup>2</sup>
	Bar	01	64.53m <sup>2</sup>
<b>SERVIÇO</b>	Área de recebimento	01	5.60m <sup>2</sup>
	Vestiário Masculino	01	9.22m <sup>2</sup>
	Vestiário Feminino	01	11.65m <sup>2</sup>
	Refeitório e descanso	01	10.70m <sup>2</sup>
	Administração	01	4.69m <sup>2</sup>
	Louçaria	01	5.59m <sup>2</sup>
	Caixa	01	7.13m <sup>2</sup>
	Delivery	01	5.16m <sup>2</sup>

**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

O programa de necessidades e Pré-dimensionamento foi gerado a partir das vivências e práticas realizadas durante o estágio em um escritório que oferta projetos comerciais, realizando juntamente com os arquitetos, estudos para o projeto do Hachi, Severina e Duma restaurante, que foram bases para a escolha do tema estudado e para a realização do programa de necessidades.

As atividades realizadas em cada setor do empreendimento condicionaram a divisão do programa. Assim, apesar de todos os equipamentos estarem integrados, ele será dividido em três grandes áreas, que também possuirão suas subdivisões internas – restaurante, parte externa e estacionamento (subsolo), conforme tabelas elaboradas pela autora.

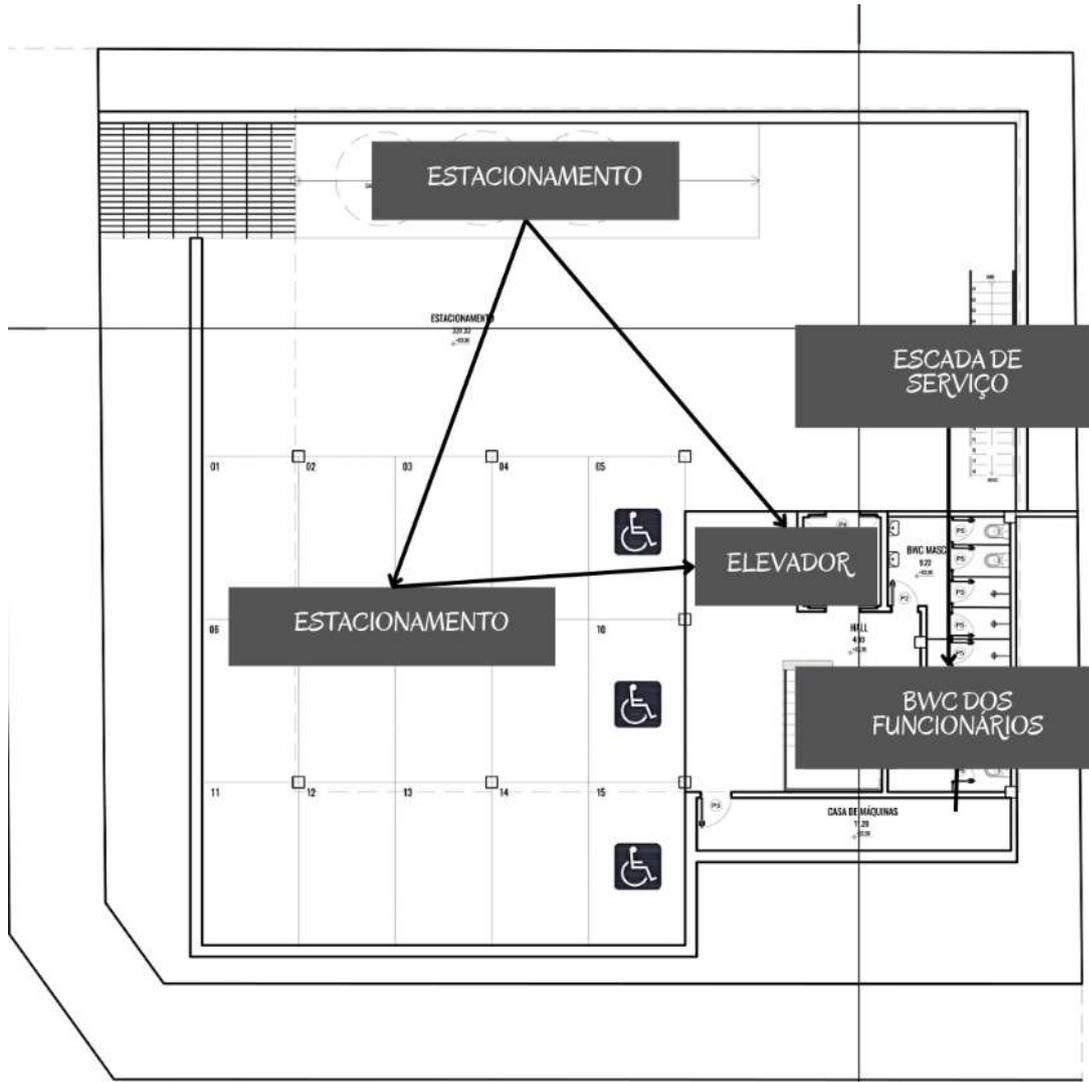
O restaurante foi subdividido em três setores principais: Social, serviço e produção, que correspondem, respectivamente, a 68,62%, 13,95% e 17,43% da área total.

A área construída prevista, portanto, totalizou 588,70m<sup>2</sup>. Tendo isso em vista, realizou-se primeiramente o cálculo da quantidade de vagas mínima para este uso estabelecida pelo Código de Obras do município, 1 vaga a cada 15m<sup>2</sup> na via em que o projeto se encontra (via coletora); que precisaria de 40 vagas e com auxílio de manobrista tanto no estacionamento do subsolo quanto no terreno localizado na Rua Eneias reis, para ser um estacionamento da edificação.

### 5.3 FLUXOGRAMA

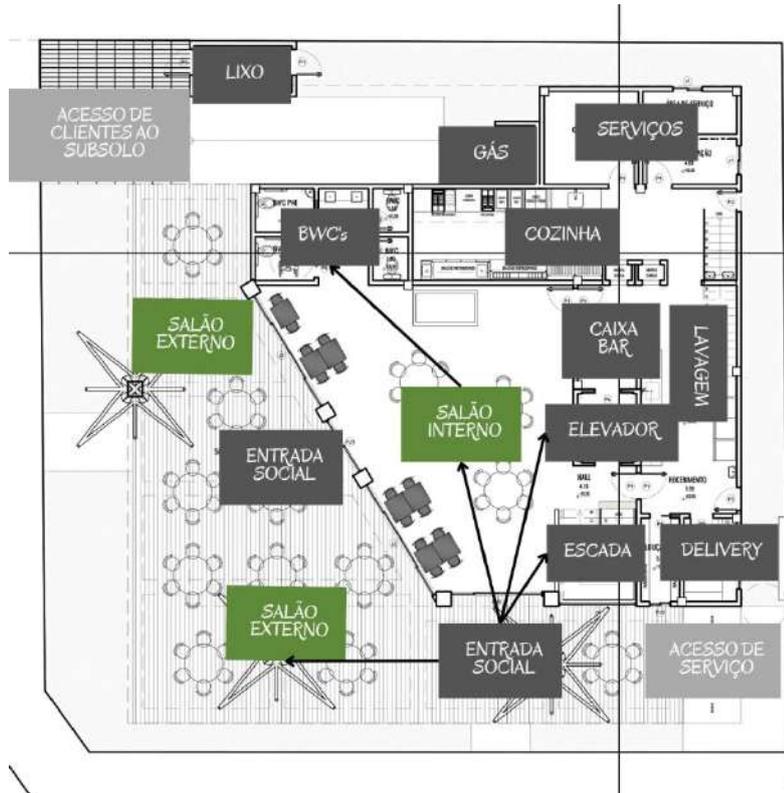
Com o objetivo de facilitar o entendimento de como acontecem as relações nos diferentes ambientes estabelecidos pelo programa de necessidades, realizou-se o fluxograma. Mostra como ocorrem os fluxos no complexo gastronômico por inteiro.

Figura 28 – Fluxograma subsolo



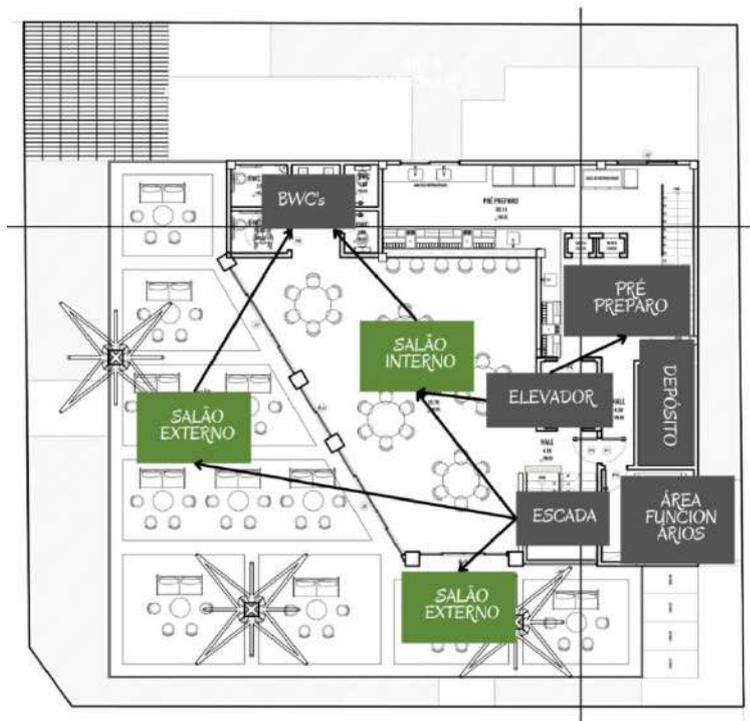
Fonte: Elaborado pela autora (2022).

**Figura 29 – Fluxograma térreo**



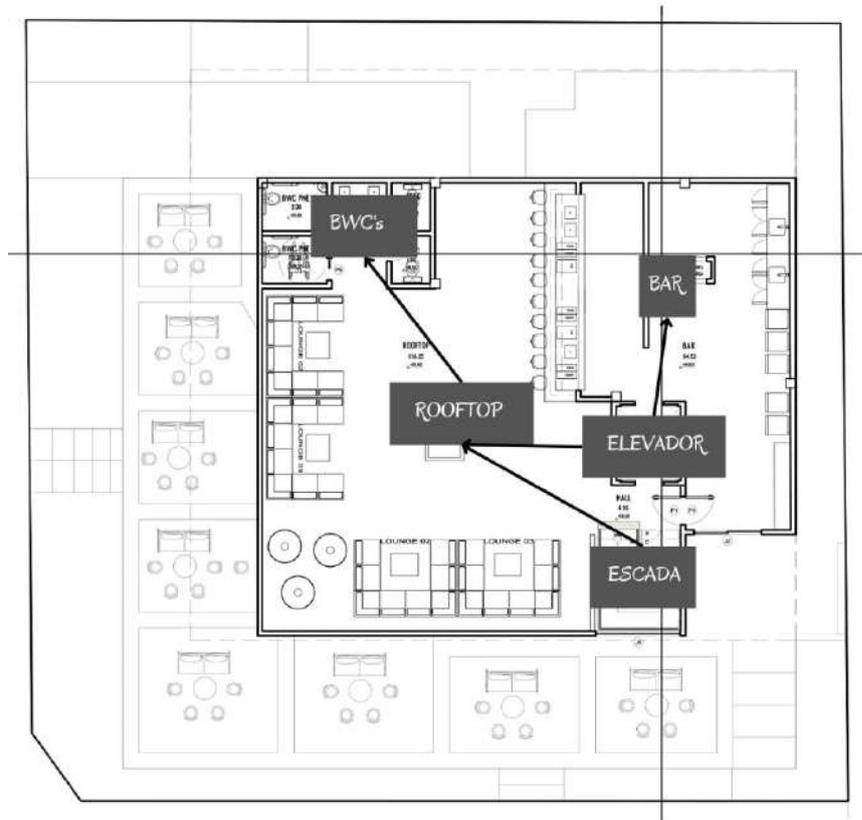
**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

**Figura 30 – Fluxograma 1 pavimento**



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

**Figura 31 – Fluxograma 3 pavimento (rooftop)**

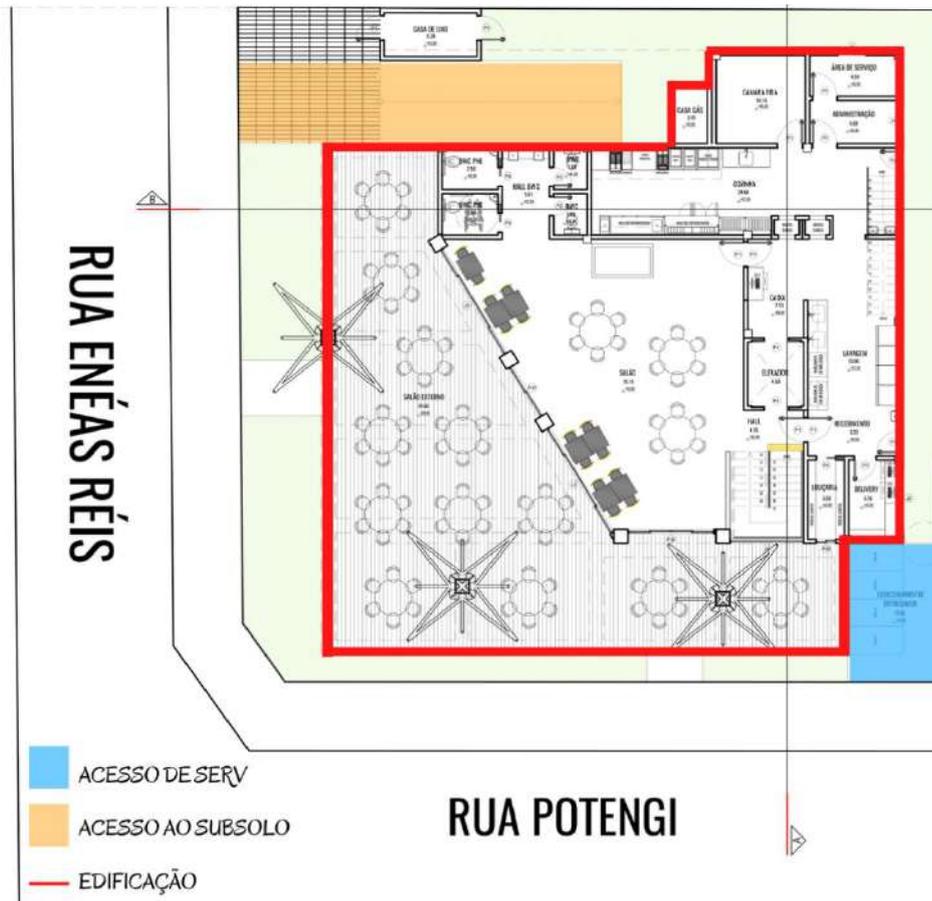


Fonte: Elaborado pela autora (2022).

#### 5.4 ZONEAMENTO

A figura 32 ilustra um zoneamento geral do restaurante Terra&Mar, o qual mostra a divisão dos setores através de cores identificadas na legenda. O projeto será dividido em, subsolo, com a parte de estacionamento e caixa d'água, no pavimento térreo estão localizadas toda área de preparo principal, delivery, bwc e área social com salão interno e salão externo, bem como os setores sociais e serviço. O primeiro pavimento contará com a parte social dividida entre salão interno, mais reservado, e o salão externo, e a parte de serviço (área para funcionários e pré preparo) e por fim, um rooftop, apenas bwc e bar de setor de serviço e as demais áreas, social.

**Figura 32 – Zoneamento geral**



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

#### 5.4.1 Subsolo

Para solucionar a demanda de estacionamento foi necessário pensar em locar o mesmo no subsolo com entrada na fachada frontal do terreno com acesso pela rua local, Rua Enéas Réis. Com intuito de garantir maior conforto dos clientes, o estabelecimento oferecerá serviço de manobristas.

**Figura 33 – Zoneamento subsolo**

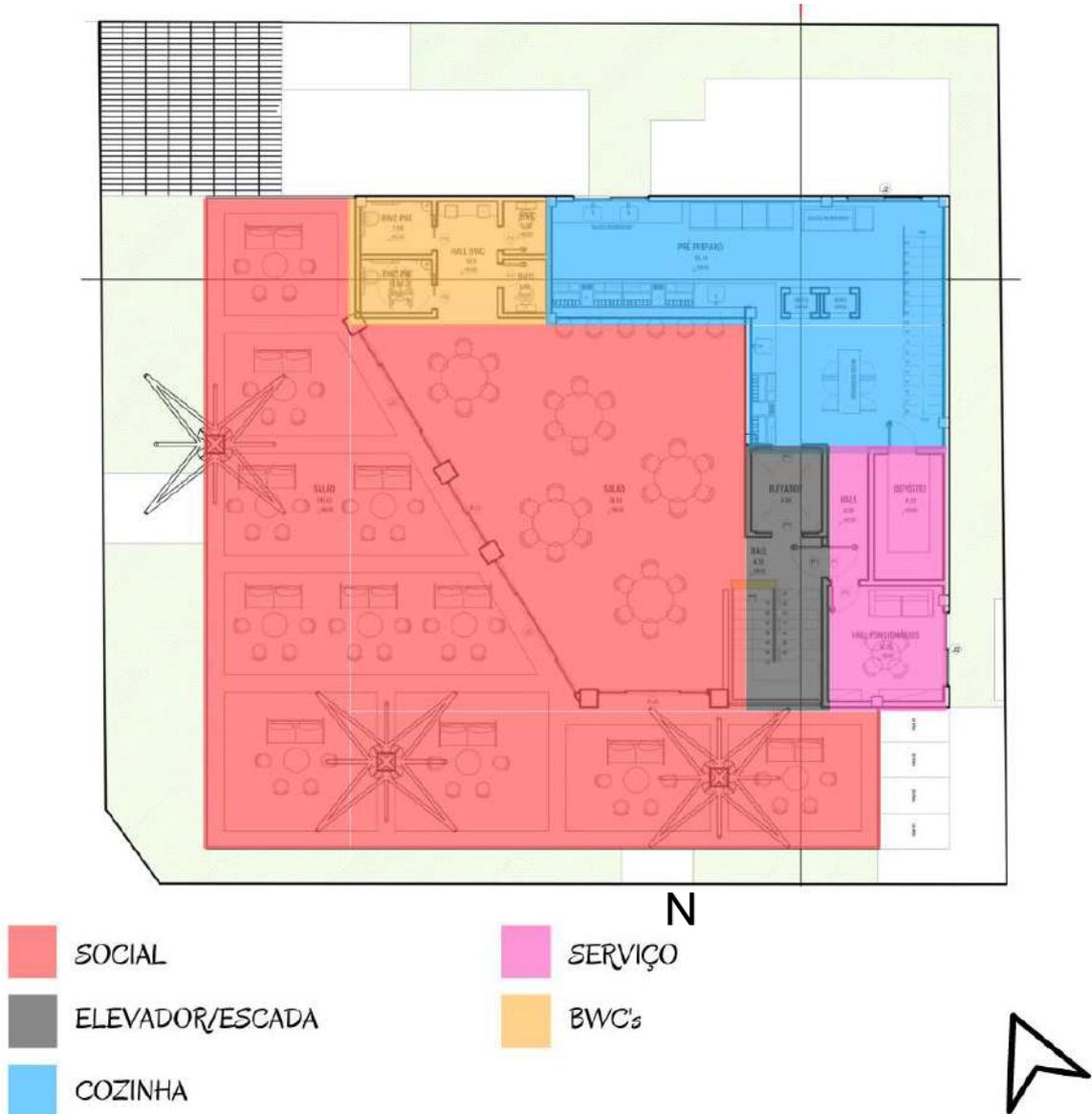


**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).



### 5.4.3 Primeiro Pavimento

Figura 35 – Zoneamento 1 pavimento



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

#### 5.4.4 Segundo pavimento (ROOFTOP)

Figura 36 – Zoneamento rooftop



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

#### 5.5 DESENVOLVIMENTO ARQUITETONICO

Inicialmente pensou-se em uma volumetria formada por um jogo de blocos, tendo o pavimento térreo com apenas guarda corpo de madeira com vidro os separando do salão interno do salão externo que apresenta uma cobertura de estrutura metálica com concreto aparente na parte superior e com ripas de madeira

na parte inferior para remeter elementos regionais; no primeiro pavimento temos um ambiente fechado e climatizado com portas de vidro para a área externa que fica localizado na parte de cima da cobertura térrea e por fim um pé direito duplo com jogo de volumes e elementos regionais como a madeira e vegetação; finalizando com um rooftop.

O volume central foi então deixado com um pé-direito mais alto para dar maior movimento e imponência ao conjunto, além de favorecer seu conforto térmico e permitir entrada de iluminação natural pelas fachadas; em relação ao sol, terá uma tela solar para um bom conforto térmico.

Foi criado ainda um vazio subtraindo o volume da edificação, dando lugar a uma rooftop que saca do prédio e se abre para o exterior, de modo a criar um ambiente mais descontraído e integrar ainda mais o edifício com o entorno.

Após tomadas essas decisões mais gerais, as subseqüentes foram para refinar a forma do conjunto, adaptando-a melhor ao terreno e deixando o edifício mais fluido, estético, confortável e funcional.

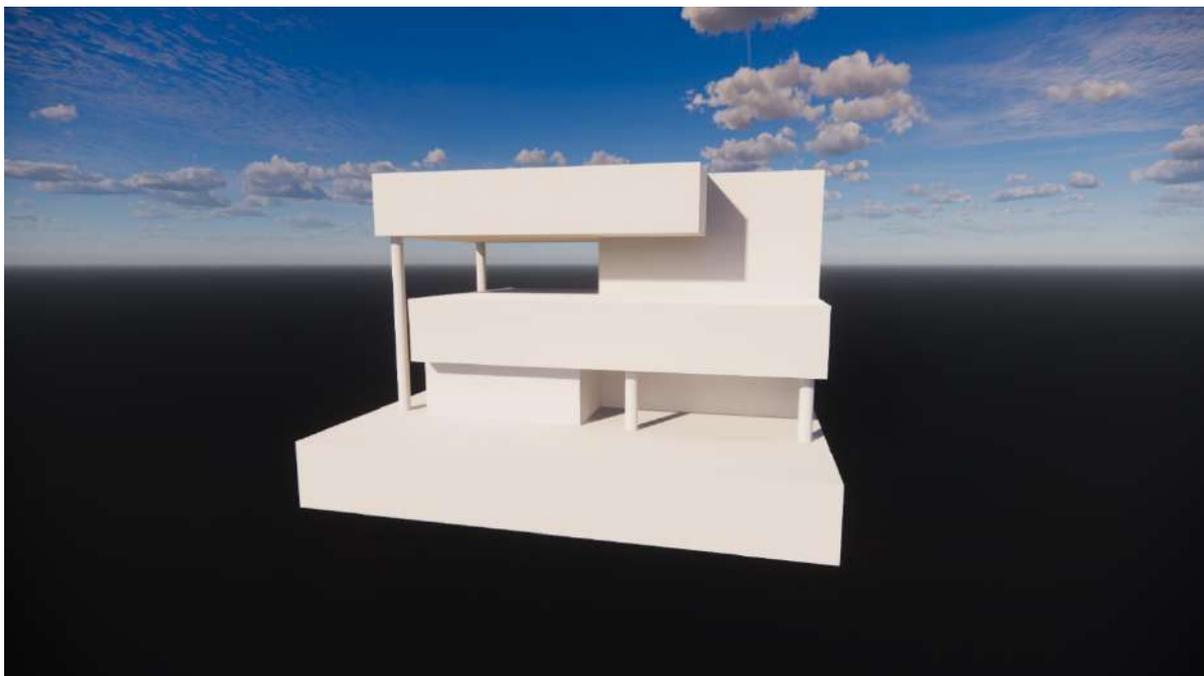
**Figura 37** – Evolução 01 formal do projeto



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

A princípio a forma do projeto se desenvolve no conceito, já citado acima, remetendo as linhas simples e formando blocos com pilotis e pilares, trazendo desde o início um rooftop.

**Figura 38** – Evolução 02 formal do projeto



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

**Figura 39** – Evolução 03 formal do projeto



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

**Figura 40** – Evolução 04 formal do projeto



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

A proposta desde o princípio teve como foco a funcionalidade, em especial os salões de mesas onde as pessoas pudessem circular e sentar de maneira confortável, além disso, também a funcionalidade dos fluxos da cozinha e ambientes de serviço. Com isso, a estética foi pensada posteriormente, tendo como desafio de transformar a forma tipo “caixa” em duas fachadas de destaque em relação ao seu entorno.

Durante a resolução da planta baixa, foram efetuados vários estudos de volumetria, croquis, entrevistas com arquitetos de restaurantes, entre outros estudos sobre o tema abordado.

Optou-se por colocar a entrada principal pela Rua Potengi por ser a rua de maior visibilidade e acesso mais fácil, onde ficará também o acesso ao subsolo (estacionamento para clientes). A entrada de serviço, por sua vez, ficará mais reservada na parte lateral do terreno pela Rua Enéas Reis.

O zoneamento da edificação foi pensado juntamente com seu estudo volumétrico e teve como principal premissa o aproveitamento da ventilação natural para as áreas em que os clientes permanecerão por mais tempo, convivência externa, e áreas de mesas dos restaurantes.

**Figura 41** – Evolução das fachadas, fachada da rua Potengi



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

**Figura 42** – Perspectiva 01, fachada da rua potengi



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

## 5.6 MEMORIAL DESCRITIVO

O projeto compreende dois pavimentos. O subsolo se divide em setor de serviço, com vestiários de apoio aos funcionários e acesso ao térreo. Por razão da Rua Potengi ser mais movimentada do que a Rua Enéas Réis, nela foi concentrada

apenas a entrada principal de pedestres sendo assim, concentrando o maior fluxo de carros na rua Enéas Réis, via local do bairro. Nela encontra-se o acesso ao subsolo (estacionamento).

Para o pavimento térreo foram propostos dois tipos de salões: o salão principal que conta com 32 lugares. O salão externo coberto possui 83 lugares para quem deseja um lugar mais descontraído e ao ar livre. Ambos contam com espaços em mesas redondas, mesas retangulares que trazem o conforto para usufruir do espaço o tempo de permanência desejado.

Ainda no pavimento térreo, encontra-se também o setor de serviços, além do setor de cozinha e lavagem. Os depósitos diários serão abastecidos uma vez por dia e o fluxo de saída de lixo é independente.

No primeiro pavimento, o salão principal que conta com 30 lugares e 06 lugares em banquetas altas para usufruir do bar. O salão externo coberto com uma estrutura de aço, concreto e madeira que possui 66 lugares com lounges; este oferece um layout com vista privilegiada para a movimentada Avenida Hermes da Fonseca, começando a funcionar as 17h.

No segundo pavimento (rooftop), há o *lounge* externo, contendo 4 lounges extensos e um ambiente para música ao vivo, podendo ser utilizado pelo restaurante ou reservado para eventos.

O espaço funcionará diariamente e seus horários ficarão divididos da seguinte maneira:

- Restaurante principal: segunda à quarta das 12h00 às 23h00 e quinta à domingo 12h00 às 00h00;
- Rooftop e área externa: Segunda à quarta 17h00 às 23h00 e quinta à domingo 17h às 00h00;

**Figura 43 – Marca do empreendimento**



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

### **5.6.1 Reservatório de água**

Foi estipulado o consumo de água considerando o funcionamento do restaurante com sua lotação máxima. Com base na NBR 5626 de instalação predial de água fria, que estipula um volume de 25 litros de água por refeição.

Sabendo que o restaurante servirá em torno de 996 refeições por dia o consumo diário de água é de 22.000L. Assim, o volume total mais dois dias de consumo resulta em 49.800L.

Os reservatórios ficarão divididos em: 40% da capacidade para nível superior que equivale a 19.920 litros e 60% para o nível inferior que equivale a 29.880 litros. Para o reservatório superior foi considerado uma bomba que garante o abastecimento.

### 5.6.2 Estacionamento

A área construída prevista, portanto, totalizou 588,70m<sup>2</sup>. Tendo isso em vista, realizou-se primeiramente o cálculo da quantidade de vagas mínima para este uso estabelecida pelo Código de Obras do município, 1 vaga a cada 15m<sup>2</sup> na via em que o projeto se encontra (via coletora); que precisaria de 40 vagas e com auxílio de manobrista tanto no estacionamento do subsolo quanto no terreno localizado na Rua Eneias reis, para ser um estacionamento da edificação.

Recomenda-se que pelo menos 5% das vagas sejam destinadas à idosos e 2% à portadores de deficiência física ou visual, segundo a resolução 303/08 e 304/08 do Contran, respectivamente. Assim, temos no projeto final:

- Vagas reservadas para idosos: 2
- Vagas reservadas para portadores de deficiência física ou visual: 2

### 5.7 PROPOSTA FINAL

**Figura 44** – Perspectiva 01 do empreendimento



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

**Figura 45** – Perspectiva 02 do empreendimento



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

**Figura 46** – Perspectiva 03 do empreendimento



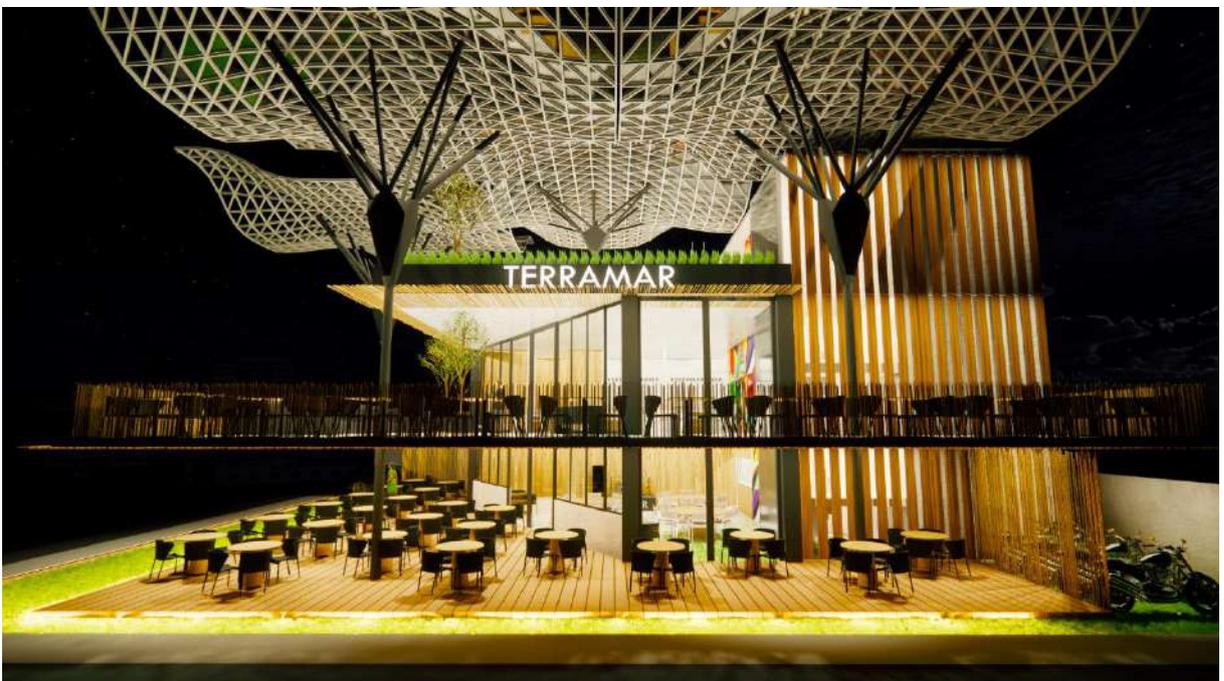
Fonte: Elaborado pela autora (2022).

**Figura 47 – Perspectiva 04 do empreendimento**



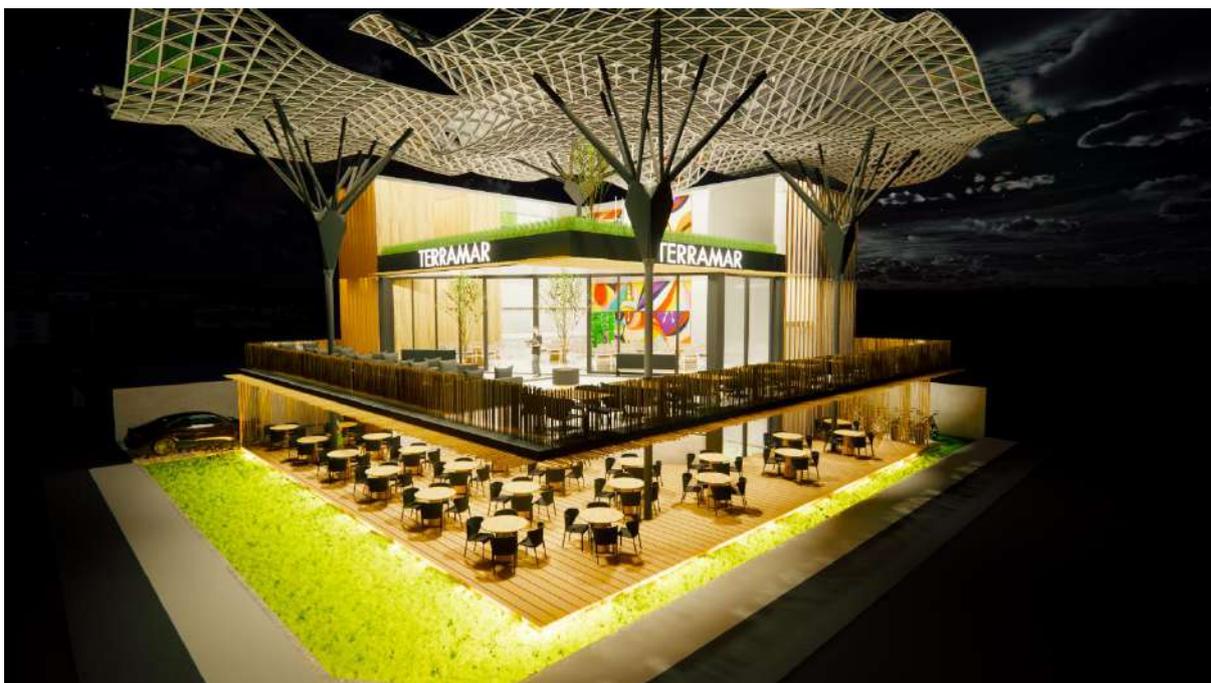
Fonte: Elaborado pela autora (2022).

**Figura 48 – Perspectiva 05 do empreendimento**



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

**Figura 49** – Perspectiva 06 do empreendimento



**Fonte:** Elaborado pela autora (2022).

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento deste trabalho, teve como principal objetivo a criação de restaurante de comidas regionais – denominada TerraMar – no qual foi priorizada a concepção de ambientes agradáveis. Se tratando ainda de aspectos estéticos, o estabelecimento busca trazer fortes traços contemporâneos, sem linhas rebuscadas, idealizando o ar característico do público alvo cosmopolita da cidade e turistas.

Procura trazer para a cidade uma nova opção de lazer, onde as pessoas possam desfrutar de uma boa gastronomia e ao mesmo tempo ter o contato com uma arquitetura diferenciada. Para isso, compreender o histórico dos restaurantes, bem como a dinâmica de funcionamento, foi de suma importância para iniciar os estudos preliminares, adequando-os ao programa de necessidades, características do terreno escolhido, condições bioclimáticas e as diretrizes legais.

Como resultado, buscou-se realizar um trabalho claro e coerente com as necessidades descritas, concluindo, que foi de grande proveito as pesquisas feitas sobre o tema para o desenvolvimento do presente trabalho.

O TerraMar foi desenvolvida a nível de anteprojeto, portanto encontra-se sujeito a ajustes futuros. Para ser considerado projeto executivo seriam necessárias informações adicionais como projetos complementares, detalhes técnicos e especificações.

## REFERÊNCIAS

ALONÇO, Guilherme. O que é Fluxograma de Processos? Saiba como fazer passo a passo: o fluxograma de processos é uma representação gráfica que descreve os passos e etapas sequenciais de um determinado processo. muitos estudiosos emplacam o fluxograma na lista das ferramentas da qualidade. O fluxograma de processos é uma representação gráfica que descreve os passos e etapas sequenciais de um determinado processo. Muitos estudiosos emplacam o fluxograma na lista das ferramentas da qualidade. 2017. Disponível em: <https://certificacaoiso.com.br/o-que-e-fluxograma-de-processos/>. Acesso em: 26 jun. 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 29 nov. 2022.

CARRAMATE, Sérgio. **Arquitetura gastronômica**: por que um arquiteto faz a diferença. Por que um arquiteto faz a diferença. 2016. Disponível em: <https://gestaoderestaurantes>

CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. 2009. 17 f. Artigo (Especialização) – Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo, Universidade Estadual de Goiás, Goiás, 2009.

DUMAZADIER, Joffre. **Lazer e cultura popular**. São Paulo: Perspectiva, 1973.  
FELIPE BEZERRA: Edifício Hermes 880 (2014 / 2017) [Foto de Leonardo Finotti]. **UIA2021RIO**, jul. 2021. Disponível em: <https://caubr.gov.br/expouia2021rio/felipe-bezerra-edificio-hermes-880/>. Acesso em: 16 nov. 2022.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **O uso turístico das comidas tradicionais**: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). *Turismo & Sociedade*. Curitiba, v.2, n.1, 2009, p.8-24

LITTLEFIELD, David. **Manual do Arquiteto**: Planejamento, dimensionamento e projeto. Bookman companhia editora Ltda, 2011.

MARECHAL. [Foto de capa]. Natal, 15 jun. 2021. Facebook: Marechal Oficial. Disponível em: <https://www.facebook.com/marechaloficial/photos/1353192378395440/>. Acesso em: 16 nov. 2022.

NATAL. **Lei Complementar nº 82, de 21 de junho de 2007**. Dispõe sobre o Plano Diretor de Natal e dá outras providências. Natal: Câmara Municipal de Natal, 2007. Disponível em: [https://planodiretor.natal.rn.gov.br/anexos/24\\_Plano\\_Diretor.pdf](https://planodiretor.natal.rn.gov.br/anexos/24_Plano_Diretor.pdf). Acesso em: 8 nov. 2022.

NATAL. **Lei Complementar nº055, de 27 janeiro de 2004**. Institui o Código de Obras e Edificações do Município de Natal e dá outras providências. Câmara Municipal de Natal, 2004. Disponível em: [https://natal.rn.gov.br/sms/covisa/legislacao/CODIGO\\_DE\\_OBRAS%20DE%20NATAL.pdf](https://natal.rn.gov.br/sms/covisa/legislacao/CODIGO_DE_OBRAS%20DE%20NATAL.pdf). Acesso em: 8 nov. 2022.

NATAL. Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Urbanismo (SEMURB). **Conheça melhor seu bairro**: Tirol. Natal: Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Urbanismo, 2012. Disponível em: <https://natal.rn.gov.br/storage/app/media/sempla/Tirol.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2022.

NESI, Jeanne da Fonseca Leite Nesi. **Caminhos de Natal**. 2. ed. Natal: IPHAN, 2020. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/caminhos\\_de\\_natal.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/caminhos_de_natal.pdf). Acesso em: 29 mar. 2022.

NEUFERT. Arte de projetar em arquitetura. 18°. ed. [S.l.]: Gustavo Gili, 2013.

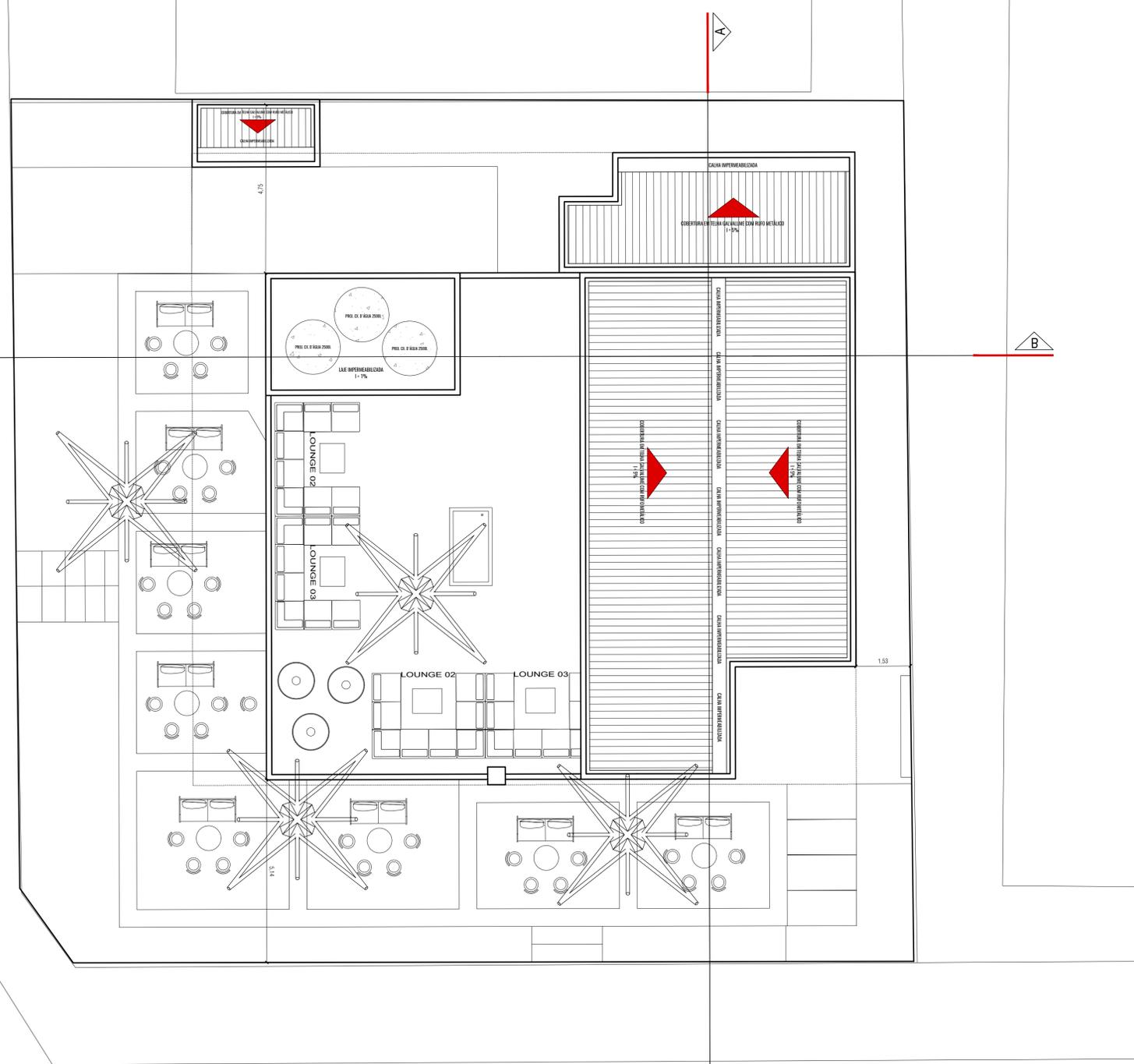
ONOFRE JÚNIOR, Manoel. **Breviário da Cidade do Natal**. 2. ed. Natal: Clima Natal, 1984. 159 p.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. Tradução de Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do turismo).

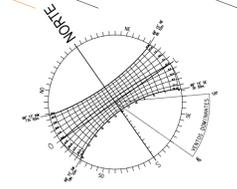
SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Gostar de cozinhar não é o bastante para empreender em gastronomia**. Recife: Sebrae, 2014.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

RUA ENÉAS RÉIS

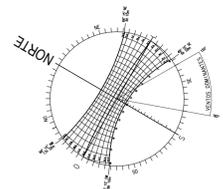


PL. DE SITUAÇÃO  
ESCALA.....1/500



PLANTA DE IMPLANTAÇÃO E COBERTURA  
ESCALA.....1/75

RUA POTENGI



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			PRANCHA: <b>01/05</b>
TÍTULO DO TRABALHO: <b>ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE NO BAIRRO DE PETRÓPOLIS - NATAL RN</b>		CONTEUDO DA PRANCHA: PLANTA DE COBERTURA, PLANTA DE IMPLANTAÇÃO E PLANTA DE SITUAÇÃO.	
DISCENTE: ISABELLA DIAS DE ARAUJO			
ORIENTADOR (A): SANDRA ALBINO			
ÁREA DE CONSTRUÇÃO: 470,38m <sup>2</sup>	ÁREA DE COBERTURA: 119,34m <sup>2</sup>	ÁREA DE AMPLIAÇÃO: 0	DATA: DEZEMBRO/22
ÁREA DE REFORMA: 0	ÁREA PERMEÁVEL: 129,17m <sup>2</sup>	ESCALA: 1/75 1/300 1/200	ÁREA DO TERRENO: 612,15m <sup>2</sup>

**PLANTA BAIXA - SUBSOLO**  
ESCALA.....1/75

**TABELA DE ESQUADRIAS**

COD	TIPO	LARGURA	ALTURA	PARAPEITO	MATERIAL	QTD	ÁREA (m²)
J1	Janela de correr 2 folhas	1.00	1.20	1.20	Madeira	3	1.20
J2	Janela de correr 2 folhas	2.10	1.20	1.20	Madeira	4	2.52
J3	Janela de correr 4 folhas	4.42	1.20	1.20	Madeira	4	5.30
J4	Janela fixa	2.63	1.20	1.20	Madeira	3	3.16
J5	Janela basculante	0.60	0.60	1.50	Madeira	6	0.36
P1	Porta de abrir	0.90	2.10	-	Madeira	13	1.89
P2	Porta de abrir	0.70	2.10	-	Madeira	9	1.47
P3	Porta de abrir	0.80	2.10	-	Madeira	5	1.68
P4	Porta de correr 2 folhas	0.90	2.10	-	Madeira	5	1.89
P5	Porta de abrir	0.60	2.10	-	Madeira	8	1.26
P6	Porta de correr embutida	0.70	2.10	-	Madeira	7	1.47
PJ1	Porta-janela 2 folhas	2.08	2.10	-	Madeira	2	4.37
PJ2	Porta-janela 4 folhas	3.10	2.10	-	Madeira	2	6.51
PJ3	Porta-janela 2 folhas	0.71	2.10	-	Madeira	1	1.49

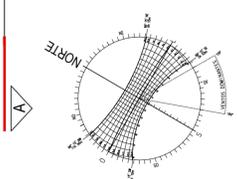
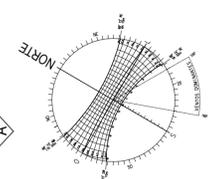
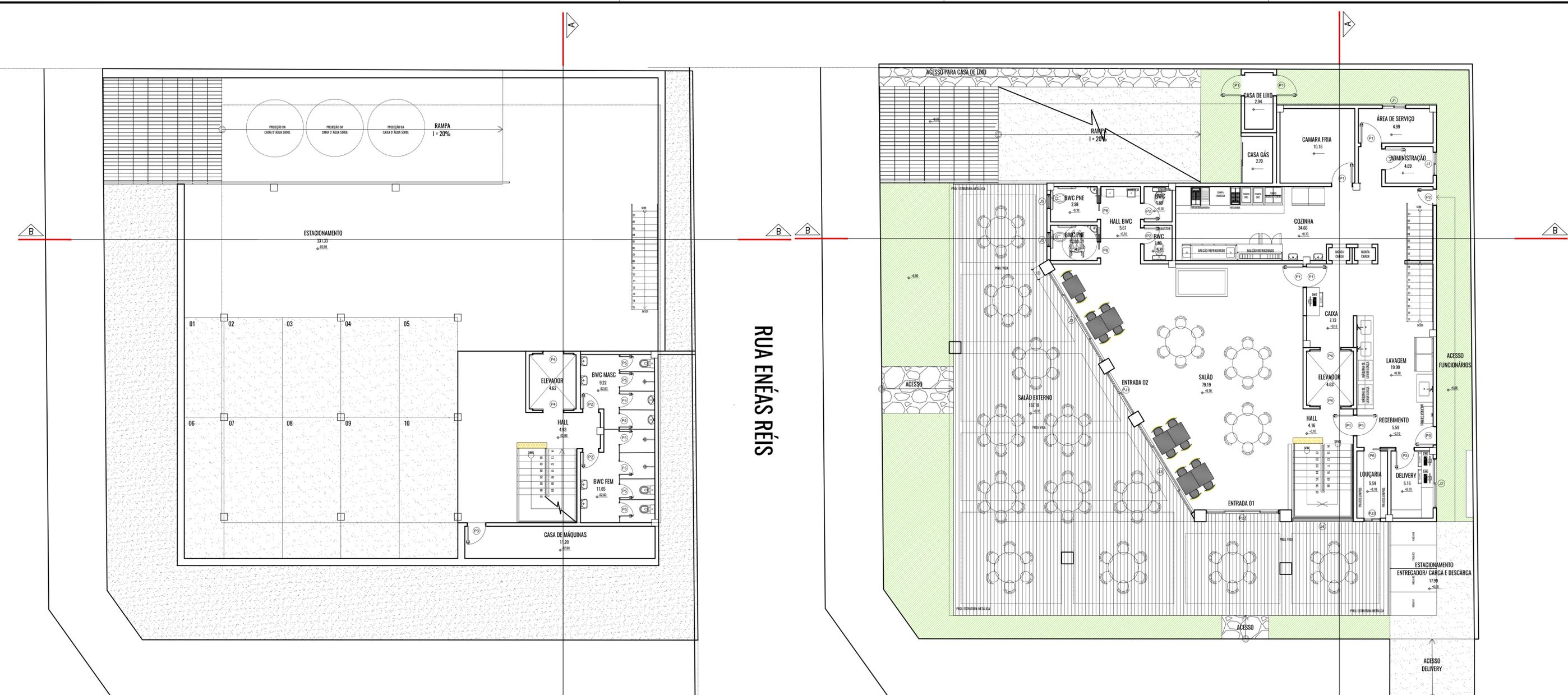
**ÍNDICES URBANÍSTICOS**

1.0. ÁREA TERRENO	= 612,29m²
2.0. ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	= 558,50m²
2.1. ÁREA CONSTRUÍDA PAVIMENTO TERREO	= 231,21m²
2.2. ÁREA CONSTRUÍDA 1 PAVIMENTO	= 208,05m²
2.3. ÁREA CONSTRUÍDA 2 PAVIMENTO (ROOFTOP)	= 119,34m²
3.0. ÁREA PERMEÁVEL	PREFEITURA PROJETO
MIN 20% (122,45)	= 129,17m²
4.0. TAXA DE PERMEABILIZAÇÃO	= 1,29%
5.0. TAXA DE OCUPAÇÃO	PREFEITURA PROJETO
MAX 80% (489,60)	= 33,97%
6.0. RECUOS	PREFEITURA PROJETO
6.1. RECUO LATERAL DIREITA	= 1,50m = 1,57m
6.2. RECUO LATERAL ESQUERDA	= 1,50m = 7,12m
6.3. RECUO FRONTAL	= 5,00m = 5,00m
6.4. RECUO POSTERIOR	= 1,50m = 1,53m

**PLANTA BAIXA - TÉRREO**  
ESCALA.....1/75

RUA ENÉAS RÍS

RUA POTENGI



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE  
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

FRANCHA:  
**02/05**

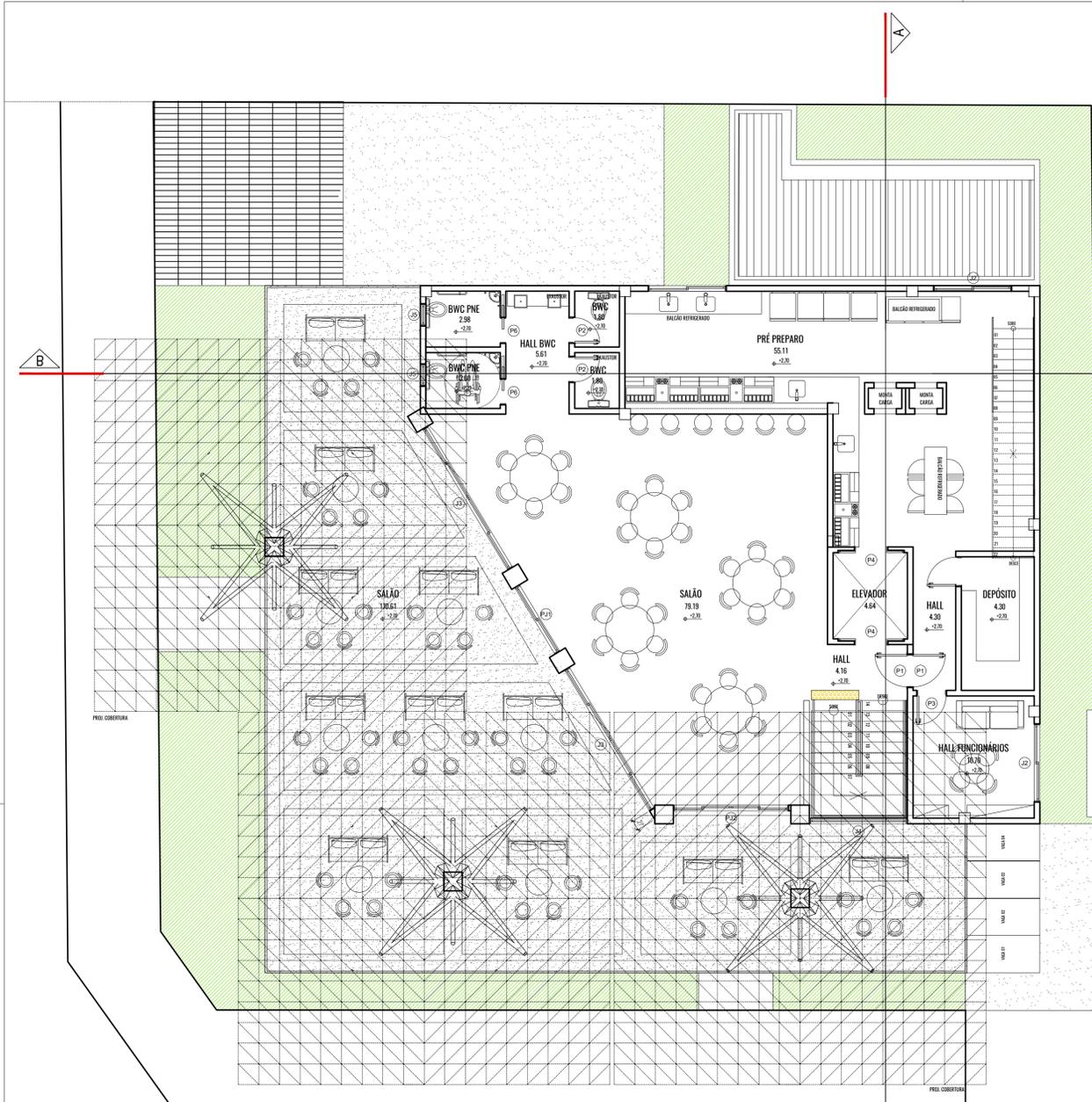
TÍTULO DO TRABALHO:  
**ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE NO BAIRRO DE PETRÓPOLIS - NATAL RN**

CONTEÚDO DA FRANCHA:  
PLANTA BAIXA SUBSOLO,  
PLANTA BAIXA TERREO,  
PRES. URBANÍSTICAS,  
QUADRO DE ESQUADRIAS

DISCENTE:  
ISABELLA DIAS DE ARAUJO

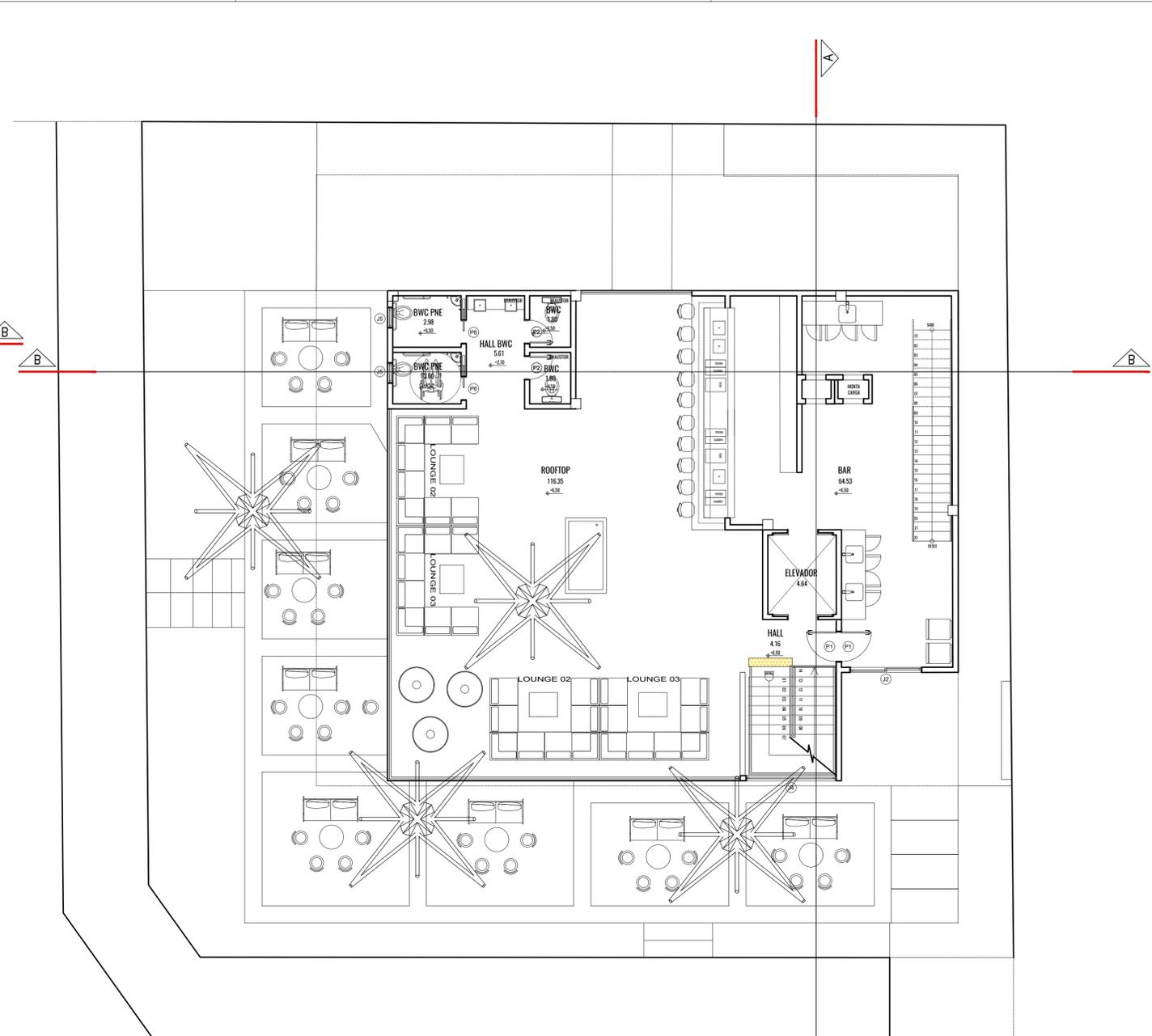
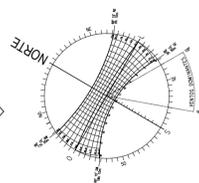
ORIENTADOR (A):  
SANDRA ALBINO

ÁREA DE CONSTRUÇÃO:	470,38m²	ÁREA DE COBERTURA:	119,34m²	ÁREA DE AMPLIAÇÃO:	0	DATA:	DEZEMBRO/22
ÁREA DE REFORMA:	0	ÁREA PERMEÁVEL:	129,17m²	ESCALA:	1/75	ÁREA DO TERRENO:	612,15m²



PLANTA BAIXA - PRIMEIRO PAVIMENTO  
ESCALA.....1/75

RUA POTENGI



PLANTA BAIXA - SEGUNDO PAV  
ESCALA.....1/75

RUA POTENGI

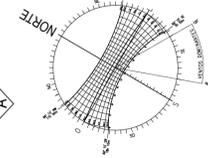


TABELA DE ESQUADRIAS

COD	TIPO	LARGURA	ALTURA	PARAPEITO	MATERIAL	QTD	ÁREA (m²)
J1	Janela de correr 2 folhas	1.00	1.20	1.20	Madeira	3	1.20
J2	Janela de correr 2 folhas	2.10	1.20	1.20	Madeira	4	2.52
J3	Janela de correr 4 folhas	4.42	1.20	1.20	Madeira	4	5.30
J4	Janela fixa	2.63	1.20	1.20	Madeira	3	3.16
J5	Janela basculante	0.60	0.60	1.50	Madeira	6	0.36
P1	Porta de abrir	0.90	2.10	-	Madeira	13	1.89
P2	Porta de abrir	0.70	2.10	-	Madeira	9	1.47
P3	Porta de abrir	0.80	2.10	-	Madeira	5	1.68
P4	Porta de correr 2 folhas	0.90	2.10	-	Madeira	5	1.89
P5	Porta de abrir	0.60	2.10	-	Madeira	8	1.26
P6	Porta de correr embutida	0.70	2.10	-	Madeira	7	1.47
PJ1	Porta-janela 2 folhas	2.08	2.10	-	Madeira	2	4.37
PJ2	Porta-janela 4 folhas	3.10	2.10	-	Madeira	2	6.51
PJ3	Porta-janela 2 folhas	0.71	2.10	-	Madeira	1	1.49

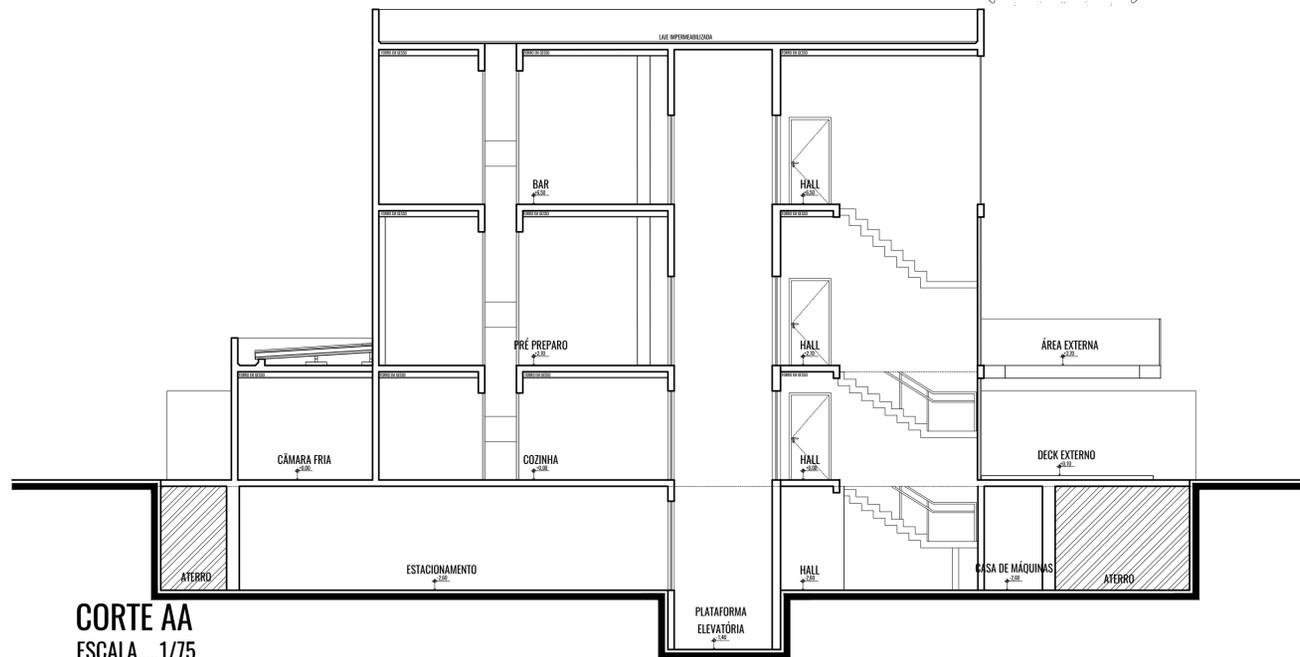
ÍNDICES URBANÍSTICOS

1.0. ÁREA TERRENO	= 612,29m²
2.0. ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	= 558,60m²
2.1. ÁREA CONSTRUÍDA PAVIMENTO TERREO	= 231,21m²
2.2. ÁREA CONSTRUÍDA 1 PAVIMENTO	= 208,05m²
2.3. ÁREA CONSTRUÍDA 2 PAVIMENTO (ROOFTOP)	= 119,34m²
3.0. ÁREA PERMEÁVEL	PREFEITURA = 129,17m² PROJETO = 129,17m²
4.0. TAXA DE PERMEABILIZAÇÃO	PREFEITURA = 1,29% PROJETO = 1,29%
5.0. TAXA DE OCUPAÇÃO	PREFEITURA = 33,97% PROJETO = 33,97%
6.0. RECUOS	PREFEITURA = 1,50m PROJETO = 1,57m
6.1. RECUO LATERAL DIREITA	= 1,50m = 1,57m
6.2. RECUO LATERAL ESQUERDA	= 1,50m = 7,12m
6.3. RECUO FRONTAL	= 5,00m = 5,00m
6.4. RECUO POSTERIOR	= 1,50m = 1,53m

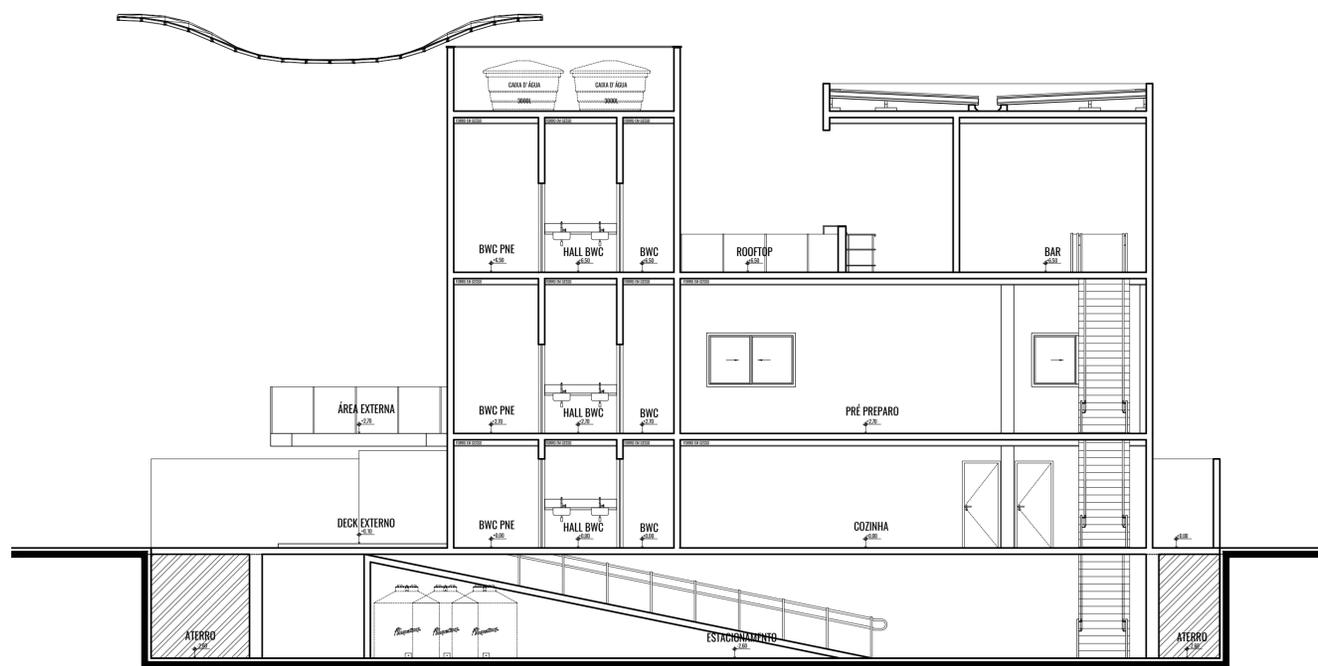
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE  
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

FRANCHA:  
**03 05**

TÍTULO DO TRABALHO: <b>ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE NO BAIRRO DE PETRÓPOLIS - NATAL RN</b>				CONTEÚDO DA FRANCHA: PLANTA BAIXA 1 PAV. PLANTA BAIXA 2 PAV. PRES. URBANÍSTICAS QUADRO DE ESQUADRIA
DISCENTE: ISABELLA DIAS DE ARAUJO				
ORIENTADOR (A): SANDRA ALBINO				
ÁREA DE CONSTRUÇÃO: 470,38m²	ÁREA DE COBERTURA: 119,34m²	ÁREA DE AMPLIAÇÃO: 0	DATA: DEZEMBRO/22	
ÁREA DE REFORMA: 0	ÁREA PERMEÁVEL: 129,17m²	ESCALA: 1/75	ÁREA DO TERRENO: 612,15m²	

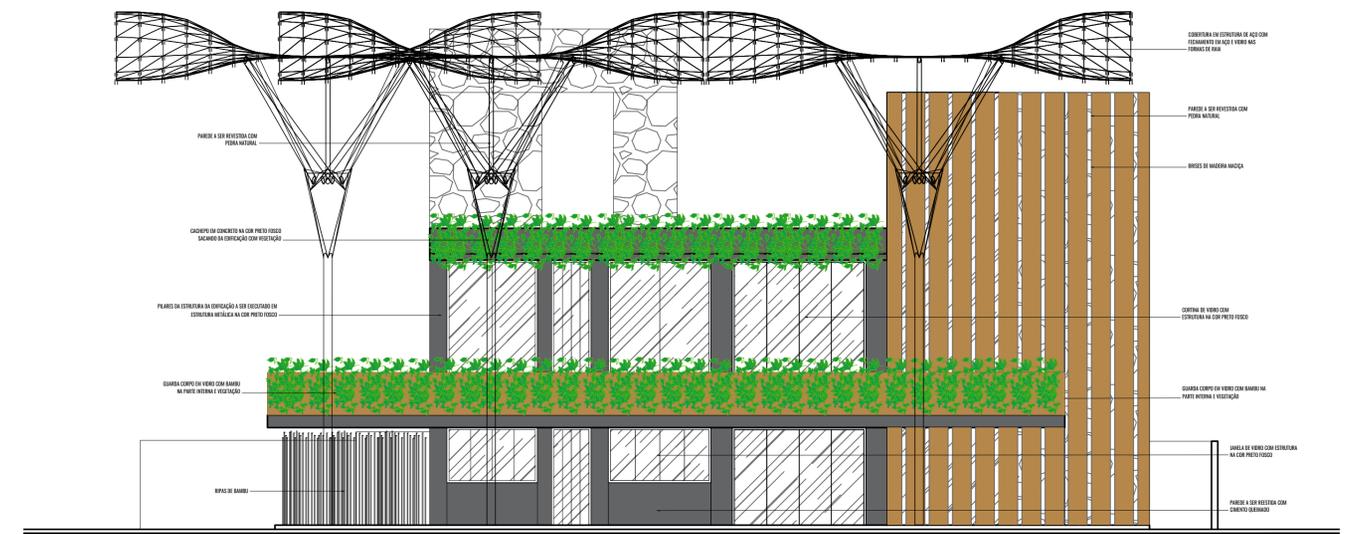


**CORTE AA**  
ESCALA.....1/75

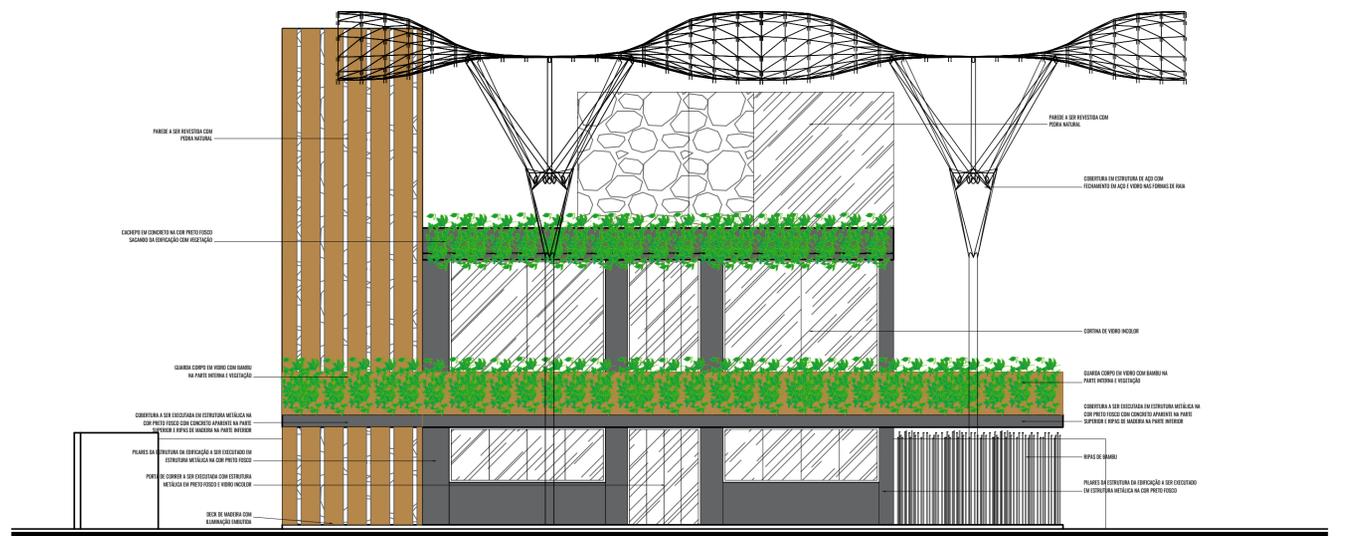


**CORTE BB**  
ESCALA.....1/75

ÍNDICES URBANÍSTICOS	
1.0. ÁREA TERRENO	= 612,29m <sup>2</sup>
2.0. ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	= 558,60m <sup>2</sup>
2.1. ÁREA CONSTRUÍDA PAVIMENTO TÉRREO	= 231,21m <sup>2</sup>
2.2. ÁREA CONSTRUÍDA 1 PAVIMENTO	= 208,05m <sup>2</sup>
2.3. ÁREA CONSTRUÍDA 2 PAVIMENTO (ROOFTOP)	= 119,34m <sup>2</sup>
3.0. ÁREA PERMEÁVEL	PREFEITURA = 129,17m <sup>2</sup> PROJETO = 1,29%
4.0. TAXA DE PERMEABILIZAÇÃO	PREFEITURA = 1,29% PROJETO = 33,97%
5.0. TAXA DE OCUPAÇÃO	PREFEITURA = 1,50m PROJETO = 1,57m
6.0. RECUOS	PREFEITURA = 1,50m PROJETO = 1,57m
6.1. RECUO LATERAL DIREITA	= 1,50m = 7,12m
6.2. RECUO LATERAL ESQUERDA	= 1,50m = 5,00m
6.3. RECUO FRONTAL	= 5,00m = 1,53m
6.4. RECUO POSTERIOR	= 1,50m



**FACHADA FRONTAL - RUA POTENGI**  
ESCALA.....1/75



**FACHADA FRONTAL - RUA ENÉAS REIS**  
ESCALA.....1/75

**TABELA DE ESQUADRIAS**

COD	TIPO	LARGURA	ALTURA	PARAPEITO	MATERIAL	QTD	ÁREA (m <sup>2</sup> )
J1	Janela de correr 2 folhas	1.00	1.20	1.20	Madeira	3	1.20
J2	Janela de correr 2 folhas	2.10	1.20	1.20	Madeira	4	2.52
J3	Janela de correr 4 folhas	4.42	1.20	1.20	Madeira	4	5.30
J4	Janela fixa	2.63	1.20	1.20	Madeira	3	3.16
J5	Janela basculante	0.60	0.60	1.50	Madeira	6	0.36
P1	Porta de abrir	0.90	2.10	-	Madeira	13	1.89
P2	Porta de abrir	0.70	2.10	-	Madeira	9	1.47
P3	Porta de abrir	0.80	2.10	-	Madeira	5	1.68
P4	Porta de correr 2 folhas	0.90	2.10	-	Madeira	5	1.89
P5	Porta de abrir	0.60	2.10	-	Madeira	8	1.26
P6	Porta de correr embutida	0.70	2.10	-	Madeira	7	1.47
PJ1	Porta-janela 2 folhas	2.08	2.10	-	Madeira	2	4.37
PJ2	Porta-janela 4 folhas	3.10	2.10	-	Madeira	2	6.51
PJ3	Porta-janela 2 folhas	0.71	2.10	-	Madeira	1	1.49

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE		PRANCHAS:	
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO		04/05	
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			
TÍTULO DO TRABALHO:			
ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE NO BAIRRO DE PETRÓPOLIS - NATAL RN			
DISCENTE:			
ISABELLA DIAS DE ARAUJO			
ORIENTADOR(A):			
SANDRA ALBINO			
ÁREA DE CONSTRUÇÃO:	ÁREA DE COBERTURA:	ÁREA DE AMPLIAÇÃO:	DATA:
470,38m <sup>2</sup>	119,34m <sup>2</sup>	0	DEZEMBRO/22
ÁREA DE REFORMA:	ÁREA PERMEÁVEL:	ESCALA:	ÁREA DO TERRENO:
0	129,17m <sup>2</sup>	1/75	612,15m <sup>2</sup>



PERSPECTIVA  
SEM ESCALA

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			PRANCHA: <b>05/05</b>
TÍTULO DO TRABALHO: <b>ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE NO BAIRRO DE PETRÓPOLIS - NATAL RN</b>			CONTEUDO DA PRANCHA: PERSPECTIVAS
DISCENTE: ISABELLA DIAS DE ARAUJO			
ORIENTADOR (A): SANDRA ALBINO			
ÁREA DE CONSTRUÇÃO: 470,38m <sup>2</sup>	ÁREA DE COBERTURA: 119,34m <sup>2</sup>	ÁREA DE AMPLIAÇÃO: 0	DATA: DEZEMBRO/22
ÁREA DE REFORMA: 0	ÁREA PERMEÁVEL: 129,17m <sup>2</sup>	ESCALA: SEM ESCALA	ÁREA DO TERRENO: 612,15m <sup>2</sup>