



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE TECNOLOGIA
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA

TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO
CAROLINA DE JESUS BEZERRA DE SOUZA VIEIRA
ORIENTADOR: ROMEU DUARTE JÚNIOR
FORTALEZA, 2014

Agradecimentos

À minha família, em especial minha mãe Tereza e minha irmã Bárbara, que nos últimos momentos desta longa caminhada estiveram sempre ao meu lado com palavras de incentivo e carinho.

Aos meus colegas de faculdade, não apenas os da minha turma, que durante todo o curso foram fundamentais para o meu aprendizado. Em especial, ao José Otávio, pelo auxílio neste trabalho.

Aos meus professores, em especial os diretamente envolvidos neste trabalho, Romeo Duarte (orientador) e Paulo Cunha.

Aos profissionais que se dispuseram a me auxiliar, dentro de suas áreas de conhecimento, para a realização deste projeto: Arquiteto Rogério Souza, Arquiteto Delberg Ponce de Leon e o professor do curso de gastronomia UFC Rodrigo Viriato.

Aos meus amigos, em especial às amigas Nara Sales (nutricionista) e Monique Câmara (técnica em edificações) não apenas pelo apoio, mas pela troca de conhecimentos.

Sumário

Introdução.....	04
Panorama da gastronomia	05
Sabores do mundo	06
Le Cordon Bleu.....	08
Culinary Art School.....	09
Mercado Roma.....	10
EAT.....	11
Sabores de Fortaleza	12
Escola de Hotelaria e Gastronomia do Ceará	15
Projeto	16
Conceito	17
Localização.....	18
Programa de necessidades.....	19
Legislação Urbana.....	21
Partido	22
Considerações Finais	30
Referências	31

Introdução

Este trabalho tem como objetivo a conclusão do curso de Arquitetura e Urbanismo da UFC, apresentando ênfase na área de arquitetura. Para a escolha do tema, foi considerado o contexto econômico-social da cidade de Fortaleza e observado o grande destaque da gastronomia, nos últimos anos, não apenas como serviço mas como área de formação profissional e hobby.

Nossa cidade é hoje um dos principais destinos turísticos nacionais e o favorito da região Nordeste segundo sites especializados. É inegável a ligação direta entre estes dados e o crescimento que temos observado de estabelecimentos do gênero alimentício. São restaurantes, bares, cafés, lanchonetes, docerias, sorveterias, mercados finos, todos procurando sua fatia neste mercado em ascensão.

Fortaleza já possuia cursos profissionalizantes como os do SENAC, mas, com a ampliação do mercado desta área e se observando a busca em outros estados e países por formação mais especializada, vimos se instalarem, nos últimos anos, em nossa cidade, cursos tecnológicos e de graduação, a exemplo da FANOR e da UFC.

As redes sociais também aderiram a este movimento e levaram pessoas comuns a se tornarem “chefs de cozinha”. Preparar uma refeição especial, fotografar e mostrar aos amigos passou a ser rotina. Algumas destas pessoas, como hobby, passaram a procurar cursos de curta duração em diversas especialidades gastronômicas.

Comidas regionais, nacionais, internacionais e as bebidas, hoje, se revezam no topo deste modismo, que, aparentemente, veio para ficar.

Este projeto vem ao encontro de tudo isso, propondo um empreendimento não apenas educacional, mas que contempla o lazer e o comércio. Trata-se de um empório, uma escola profissionalizante de gastronomia e um restaurante-escola unindo estes dois usos. O edifício, ao abranger estes diversos serviços, trás comodidade aos clientes e garante um uso diurno e noturno ao empreendimento.

A análise mais minuciosa destes dados e todo a pesquisa, concepção e execução deste projeto serão aqui apresentados. O resultado nada mais é do que um reflexo do que vemos todos os dias em nossa cidade.

Panorama da gastronomia

Sabores do mundo

A história da gastronomia se confunde com a existência humana. Tão logo o homem se alimenta, podemos constatar experimentações, mesmo que não conscientes. Porém, são com fatores como o surgimento do fogo, a criação de utensílios domésticos, a caça e o cultivo de alimentos, mesmo em suas formas mais rudimentares, que os estudiosos passaram a considerar os primeiros passos reais da culinária.

Os primórdios da arte culinária estão associados à invenção dos utensílios domésticos de pedra e de barro. Graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana. As preparações culinárias não passariam dos níveis mais simples sem vasilhame para ferver líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante. Só com a fabricação desses artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas. (FRANCO, 2006, p.18-19)

Ao passo que o homem desenvolveu técnicas de conservação e passou a realizar trocas de excedentes, um novo mundo se abriu. Surgem os mercados e as feiras, essas grandes aglomerações, que reuniam pessoas oriundas de todas as partes, deram início a um processo não apenas econômico, mas também social. Essas atividades passaram a precisar de instalações de apoio e saíram das ruas para dentro de edifícios.

A necessidade de encontro para a realização da troca vai levar a atividade comercial a procurar os lugares mais propícios a esse encontro, os quais coincidem com o cruzamento de fluxos de pessoas ou com locais onde as demais atividades sociais acontecem pelos mais diversos motivos: religião, política, diversão, cultura. (VARGAS, 2001, p.20)

Os comerciantes que vinham de outras cidades precisavam de lugares para comer e pernoitar, começam a surgir albergues e tavernas. Para que seus clientes pudessem se sentir mais convidados a permanecer em seus estabelecimentos permanecendo mais tempo fora de suas cidades-natais, esses comerciantes passaram a absorver hábitos desses

frequentadores. É nesse momento que os diferentes costumes passam a se misturar, pois a culinária já era, desde os primórdios, um dos costumes mais enraizados no homem.

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra. Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de acumulação dos imigrantes. (FRANCO, 2006, p.25)

Seguindo o fluxo da história, essas atividades foram evoluindo e a gastronomia que temos hoje irá, na verdade, ter seu berço consolidado na Europa séculos depois. Países como Itália e França foram os pioneiros e se destacaram pela produção literária, estabelecimentos e profissionais que iniciaram correntes seguidas até hoje na área. De acordo com Franco (FRANCO, 2006, p.208): “*A partir de então, os chefs dos restaurantes desempenharão o principal papel na criação gastronômica e esta permanecerá predominantemente centrada em Paris*”. Independente de onde se encontre seu centro, a gastronomia hoje pertence ao mundo. Inclusive, muitos países vem apresentando movimentos de resgate de suas culturas através da alimentação.

Apresentamos agora, exemplos de empreendimentos onde encontramos características relevantes para a definição das diretrizes de nosso projeto.

A escola de gastronomia Le Cordon Bleu, considerada o primeiro instituto de artes culinárias do mundo, nasceu em Paris, no final do século 19. Hoje possui sedes não apenas na Europa, mas na Ásia, Oceania e nas Américas e a mais recente encontra-se na cidade do Rio de Janeiro. Trata-se de uma rede de escolas dedicada ao ensino da gastronomia, hospitalidade e gestão de mais alto nível, formando mestres e bachareis com foco no turismo.

A instituição ganha destaque por conseguir manter suas tradições (priorizando a culinária francesa), sem por isso deixar de inovar e absorver as novas tecnologias. Apostava na combinação de aulas nas dependências da escola e da prática profissional em empresas associadas com supervisão de profissionais, como hotéis e restaurantes.

Seu corpo docente é integrado por chefs das melhores cozinhas e restaurantes, com grande número de premiações, além de especialistas dos setores de turismo e hospitalidade. Com isso, consegue oferecer uma formação mais completa e abrangente. Portanto, a escola não visa apenas formar chefs, mas profissionais como críticos, empresários, autores, consultores. A escola também lança livros de receitas e utensílios domésticos.



Dependências da escola. Fonte: internet



Dependências da escola. Fonte: internet



Dependências da escola. Fonte: internet



Dependências da escola. Fonte: internet



Dependências da escola. Fonte: internet



Le Cordon Bleu RJ Fonte: internet

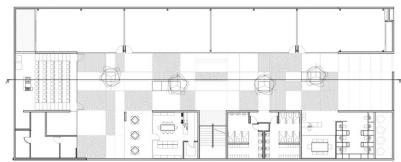
Culinary Art School

A Culinary Art School é um projeto do escritório Graciastudio e está localizada em Tijuana, México.

Os autores do projeto acreditam que, pelo menos a primeira vista, talvez não seja fácil decifrar que trata-se de uma escola. Por estar num entorno quase deserto, a edificação se volta para dentro, com seus dois volumes retangulares em paralelo criando uma praça central.

No nível inferior, encontramos as salas de aula e um auditório, com absoluta transparência para a área central, ou seja, todo o pavimento acaba se tornando um só. Integração planejada minuciosamente pelos arquitetos, que queriam que cada aula fosse aproveitada pelo maior número de pessoas, dentro e fora das salas.

No pavimento superior, ao nível da rua, encontra-se a parte administrativa e a biblioteca, numa estrutura mais fechada, garantindo o resguardo das atividades.



Planta baixa do pav. inferior. Fonte: internet



Fachada. Fonte: internet



Área interna. Fonte: internet



Dependências da escola. Fonte: internet



Dependências da escola. Fonte: internet

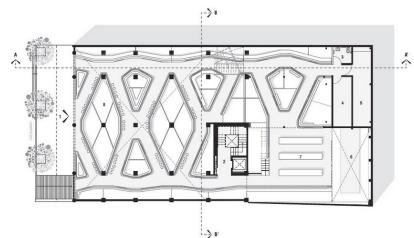
Mercado Roma

O Mercado Roma, concebido pelo escritório Rokind Arquitectos, situa-se na Cidade do México, México.

O projeto consiste em uma reinterpretação do mercado tradicional, que poderá ser percebido no layout orgânico e fluido do térreo. A ideia é que o pavimento inferior seja ocupado por quiosques através de parceirias com diferentes fornecedores locais.

Os pavimentos superiores irão receber restaurantes, bar e um terraço, ampliando os usos no local. No fundo do terreno, numa área aberta, será instalada uma horta vertical, de onde serão retirados produtos para serem comercializados no local.

A concepção deste projeto privilegia o encontro, as relações interpessoais. Além de almejar ser uma referência na cultura gastronômica contemporânea e mexicana.



Planta baixa do pav. térreo. Fonte: internet



Fachada. Fonte: internet



Corte. Fonte: internet



Área interna. Fonte: internet



Área interna. Fonte: internet

EAT - Empório Restaurante

O Empório e Restaurante EAT, localizado na Vila Olímpia, São Paulo, é um projeto do escritório A:M Studio de Arquitetura.

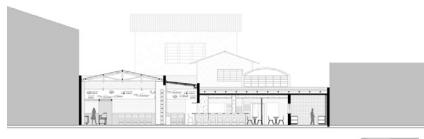
Trata-se da integração de dois terrenos voltados para ruas diferentes, compostos por quatro edificações independentes, onde se manteve a estrutura de um dos galpões.

O acesso ao público ficou restrito a apenas uma das ruas e possui um atrativo diferente. Uma horta vertical onde são plantados temperos usados pelo chef do restaurante. Com ampla área e pé-direito duplo, o espaço possui diversos setores, mas, a primeira vista, consegue passar uma ideia de unidade.

A integração é feita de forma sutil, as ilhas de alimentação são rodeadas pelas estantes do empório. As reentrâncias do terreno, corredores que ligavam as antigas edificações, são preenchidas pelos demais setores, como adega, bar, espaço de leitura e área de convivência para o café e o restaurante.



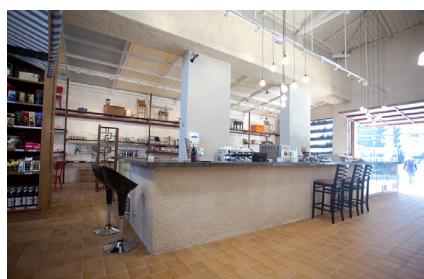
Planta baixa. Fonte: internet



Corte. Fonte: internet



Fachada. Fonte: internet



Área interna. Fonte: internet



Área interna. Fonte: internet



Área interna. Fonte: internet

Sabores de Fortaleza

Conscientes do grande crescimento turístico que nossa cidade vem apresentando nos últimos anos e sabendo da intrínseca relação desse movimento com a gastronomia, voltamos nosso olhar para a base deste setor. Procuramos entender como está se dando a formação, seja ela acadêmica ou não, em Fortaleza.

Os cursos profissionalizantes dominavam, desde o início, o processo de formação de profissionais da área gastronômica. Quando o setor ainda nem tinha o destaque que tem hoje, instituições como o Senac já possuíam no segmento turismo, hospitalidade e lazer um leque diversificado de cursos de curta e longa duração e vinham formando desde garçons até chefs de cozinha. A concorrência que eles encontravam estava no setor privado, eram os cursos de menor porte, administrados por chefs conceituados, a exemplo do Centro de Formação Gastronômica Mattu Macedo.

Quando o turismo passou a ser uma das principais atividades econômicas do estado e a gastronomia ganhou seu destaque, um novo mercado se abriu. Cozinhar estava agora na moda e às redes sociais coube o papel de intensificar e massificar este novo conceito, o de que qualquer um poderia ser um “chef de cozinha”. Para não fazer feio em frente as câmeras, aqueles que aderiram a este movimento foram buscar, nos cursos privados, mais conhecimentos na área e assim um modo de se destacar.

Contudo, esse modismo também despertou a possibilidade de uma formação profissional em muitas



Escola Mattu Macêdo. Fonte: acervo pessoal



Escola Mattu Macêdo. Fonte: acervo pessoal



Fanor. Fonte: acervo pessoal



Fanor. Fonte: acervo pessoal

pessoas. E para abranger essa fatia de mercado que começou a crescer e procurar fontes de conhecimento fora do Estado, surgem, em 2010, os cursos acadêmicos. A UFC passou a ofertar o curso de bacharelado e a Fanor inaugurou o curso de graduação tecnológica e, em março deste ano, lançou o curso de pós-graduação. A grande diferença entre essa nova formação e a que já possuímos é apenas o status social, a possibilidade de apresentar um título acadêmico, pois, na prática, os conhecimentos adquiridos são os mesmos.

A gastronomia é uma área muito abrangente, sua formação vai desde os serviços de salão, passando pela gestão até chegar ao nível mais alto, chef. Porém, a sociedade, mesmo com todo esse modismo em torno da área, ainda é muito preconceituosa, o que divide, de forma explícita, o público para cada tipo de formação. Aqueles que almejam os mais altos títulos dentro da gastronomia irão buscar a formação acadêmica, aos que trabalharão nos setores considerados secundários, ficam os cursos profissionalizantes. Essa questão social ainda é tão forte que influencia diretamente na grade curricular das faculdades, que acabam por diminuir a importância desses setores, deixando seu aprendizado apenas no campo teórico e de foram reduzida.

Essa gastronomia mais elaborada que dominou a culinária local passou a exigir de seus seguidores o acesso a produtos mais específicos e, por que não dizer, raros, ou seja, temos mais um desdobramento deste setor econômico. Começam a surgir em todos os cantos

“Pra mim, as melhores formações são as que acontecem dentro de empreendimentos, se ele for um restaurante-escola ou um hotel escola. [...] O aluno que estuda num escola que tem a possibilidade nem que seja de observar ou de conviver com os profissionais do campo, ele tem um diferencial no mercado, é clara a diferença entre um aluno que estudou num hotel-escola ou num restaurante-escola, do aluno que estudou numa escola regular onde ele só frequentou as aulas. Ah... mas ele fez estágio depois. É diferente. Porque nem o estágio tem a abordagem pedagógica e nem a escola tem a abordagem profissional. Então sempre fica assim, um dos lados sempre está manco. Nem o estágio dialoga pedagogicamente, com a intenção de ensinar os estudantes e nem a escola, no caso a universidade, tem a observação de inserir o aluno na realidade da profissão ou de fazer ele experimentar o quão doce ou o quão amarga a profissão é.” (Entrevistado Rodrigo Viriato)

da cidade pequenos comércios voltados para este fim. Os donos de empórios se arriscam nesse comércio e o que vemos como característica unificadora de todos eles é uma complementação dessa atividade com um novo uso, o lazer. Eles criam espaços de permanencia curta como um cafés e longa como restaurantes, como podemos observar no Empório do Pão (Pátio Dom Luís).

Alguns empreendimentos, devido a seus conceitos conseguem inovar um pouco, como é o caso do Empório Delitalia, que apostou em uma pizzaria como espaço de permanencia prolongada.

O que vai ficar claro é que a procura por bens diversificados, (que não incluem os bens de primeira necessidade), tornar-se-á, cada vez mais, dependente das oportunidades criadas pelos encontros. Quanto menos necessários esses bens forem, mais estratégias deverão ser implementadas para garantir as compras por impulso. (VARGAS, 2001, p.20)



Empório Delitalia - empório. Fonte: internet



Empório Delitalia - pizzaria. Fonte: internet



Empório do pão - empório. Fonte: internet



Empório do pão - restaurante. Fonte: internet

Escola de Hotelaria e Gastronomia do Ceará

Este ano, iniciou-se a construção da Escola de Hotelaria e Gastronomia do Ceará. O equipamento irá ocupar as instalações do condomínio Panorama Artesanal, prédio simbólico da cidade, da década de 70, localizado na Av. Presidente Castelo Branco. A escola deverá ser nos moldes das existentes na Europa, inclusive seu projeto pedagógico está sendo discutido em parceria com uma universidade suíça. A ideia é atender a todos os públicos, desde os interessados em cursos rápidos, como também os que desejam uma formação em nível técnico, superior ou especialização. O governo almeja que este empreendimento tenha reconhecimento a nível mundial e, por isso, o programa já prevê uma área voltada para habitação destinada aos alunos de outros estados e países. Além disso, todo esse complexo de ensino estará diretamente ligado a um pequeno hotel que também ocupará as dependências do prédio.

Este novo projeto para o edifício foi elaborado pelos mesmos autores de sua versão original, os arquitetos Delberg Ponde de Leon e Fausto Nilo, para garantir a mais completa fidelidade a estética existente. Para solucionar a questão dos cinco blocos independentes e garantir a integralização de todos os setores (educação, habitação e serviço), os arquitetos propuseram passarelas metálicas e a internalização da caixa de elevador. Além disso, em decorrência das mudanças ocorridas no entorno nesses 40 anos de existência, o prédio ganhará, em todos os seus blocos, terraços-mirantes com cobertura metálica, propiciando uma bela vista da cidade.



Fachada principal. Fonte: acervo do arquiteto



Fachada posterior. Fonte: internet



Academia. Fonte: internet

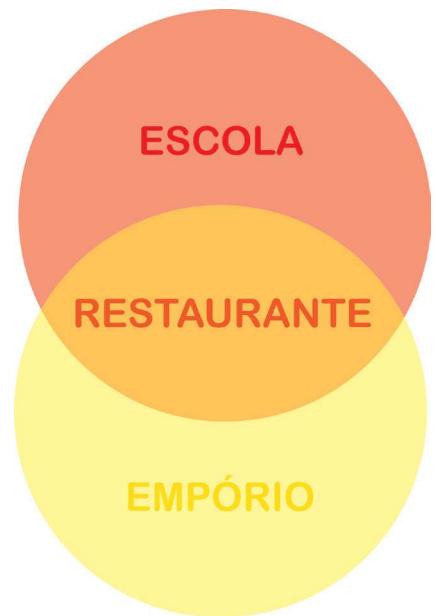


Área de convivência. Fonte: internet

Projeto

Depois de analisar todos os dados obtidos na pesquisa, optou-se por um empreendimento de uso misto, porém totalmente integrado. O equipamento proposto será um restaurante-escola vinculado a um empório. Suas bases estarão sobre este tripé: ensino, serviço e comércio.

A escola será profissionalizante e terá infraestrutura para formar profissionais desde o serviço de salão até os cargos mais altos, como chef de cozinha. Para garantir uma formação completa, teremos o restaurante, que terá função de cozinha experimental, inserindo os alunos na realidade da profissão, não apenas para as funções dentro da cozinha, mas também para as de apoio (como os garçons). Visto que um curso como esse acaba exigindo matérias-primas e equipamentos mais específicos, pensamos na comodidade dos usuários e complementamos o programa com o empório, onde teremos também um café, gerando uma área de convivência de permanência curta.



Esquema de usos

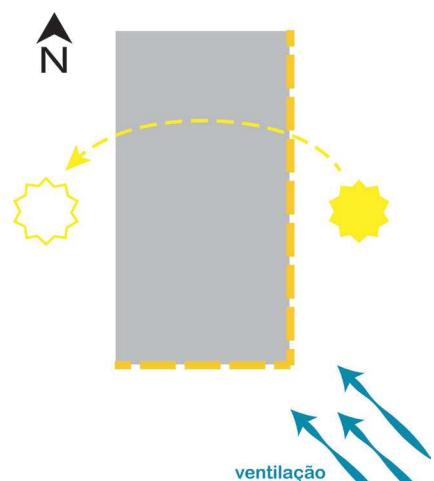
Localização

O terreno escolhido para a implantação do Empório-Escola fica na Rua Júlio Abreu, esquina com Rua Castro Monte. A área faz parte do polo gastronômico da Varjota, ou seja, está rodeado de empreendimentos que poderão fazer uso de suas instalações. A sua frente, encontramos a Faculdade e o Colégio Farias Brito, a movimentação constante deste tipo de empreendimento garante público certo. Fica próximo também ao Terminal do Papicu, sendo de fácil acesso a população em geral.

Por ser um terreno de esquina, nosso edifício perde a proteção, através de sombreamento, de uma construção vizinha, porém suas fachadas principais ficam voltadas para o Sudeste e Sul, proporcionando um certo conforto térmico durante boa parte do ano.



Terreno. Fonte: acervo pessoal



Aspectos climáticos



- Terreno
- Terminal do Papicu

Mapas de localização. Fonte: internet

Programa de Necessidades

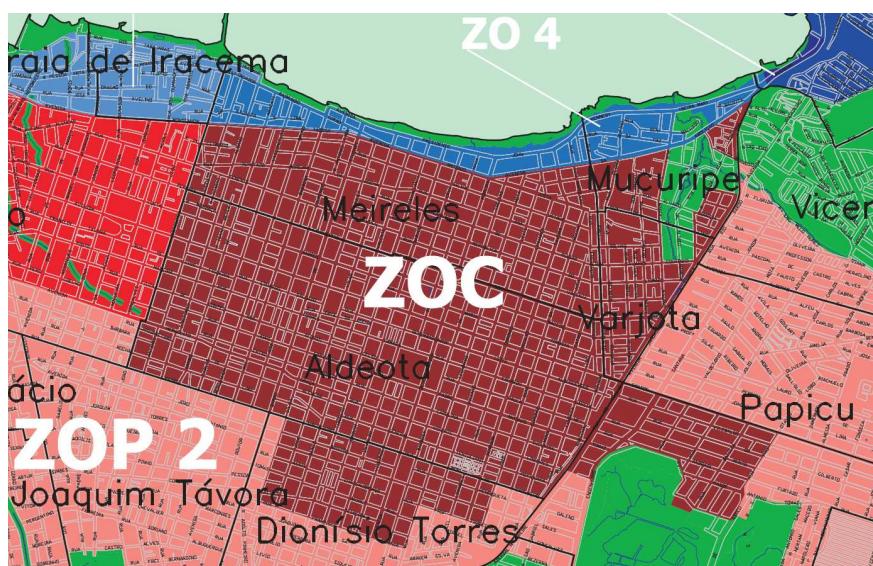
PROGRAMA DE NECESSIDADES				
SETOR	AMBIENTE	QDE	ÁREA (m ²)	TOTAL (m ²)
EMPÓRIO	Salão	1	180,69	341,90
	Salão Café	1	48,10	
	Café	1	7,40	
	Apoio Café	1	7,20	
	Padaria	1	8,76	
	Apoio Padaria	1	8,03	
	W.C. Feminino	1	4,52	
	W.C. Masculino	1	4,42	
	W.C. P.N.E.	1	2,55	
	Depósito Bebidas	1	17,88	
	Despensa Seca	1	17,88	
	Câmara Fria	1	10,05	
	Câmara de Congelamento	1	13,77	
	DML	1	4,44	
RESTAURANTE	Salão	1	116,90	268,16
	Recepção Restaurante	1	19,25	
	Caixa	1	3,40	
	Cozinha	1	45,42	
	Higienização	1	18,32	
	Pré-Preparo	1	19,40	
	Sala Nutricionista / Sala Chef	1	6,09	
	W.C. Feminino	1	4,52	
	W.C. Masculino	1	4,42	
	W.C. P.N.E.	1	2,55	
	Despensa Seca	1	13,77	
	Despensa Fria	1	5,59	
	DML	1	2,32	
	W.C. P.N.E. Feminino Funcionários	1	3,07	
	W.C. P.N.E. Masculino Funcionários	1	3,14	
ADMINISTRAÇÃO	Recepção	1	9,15	90,15
	Tesouraria	1	8,06	
	Copa	1	10,47	
	Diretoria	1	12,81	
	Gerência	1	26,51	
	Sala dos Professores	1	23,15	

ESCOLA	Auditório	1	117,78	873,40
	Apoio Auditório	1	4,12	
	Pré-Preparo	4	6,00	
	W.C. Feminino	4	10,05	
	W.C. Masculino	4	8,45	
	W.C. P.N.E.	4	2,63	
	DML	4	1,42	
	W.C. P.N.E. Feminino Funcionários	4	3,07	
	W.C. P.N.E. Masculino Funcionários	4	3,14	
	Biblioteca	1	63,90	
	Sala de Enologia	1	51,53	
	Sala de Boas Práticas	1	52, 48	
	Sala de Aula Teórica	1	52,48	
	Terraço (1º pavimento)	1	129,30	
SERVIÇO	Sala de Demonstração	1	52,48	396,64
	Sala de Aula Prática (tipo 1)	2	52,48	
	Sala de Aula Prática (tipo 2)	1	63,90	
	Terraço (cobertura)	1	250,67	
	Carga / Descarga	1	96,75	
	Lixo	1	3,96	
	Casa de Gás	1	3,80	
	Recebimento	1	15,40	
	Depósito Vazilhames Vazios	1	4,25	
	Depósito	1	7,68	
	Gerador / Subestação	1	78,15	
	Estar Funcionários	1	21,96	
	Vestiário Feminino	1	24,82	
	Vestiário Masculino	1	23,92	
	Área Técnica	1	27,32	
	Casa de Máquinas	1	57,19	
	Caixa D`água	1	31,44	
	Estacionamento	42	—	
				1970,25

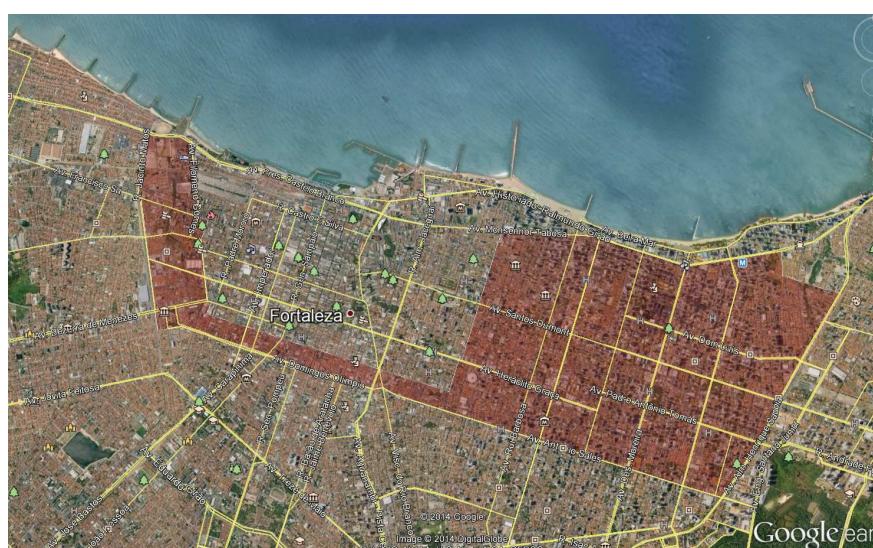
Legislação Urbana

De acordo com o Plano Diretor Participativo, o terreno encontra-se na Zona de Ocupação Consolidada (ZOC) (mapa 1). Pela Lei de Uso e Ocupação do Solo, estamos situados na Macrozona Urbanizada, na subdivisão de Microzona de Densidade ZU-2 (mapa 2). Estas legislações nos fornecem parâmetros para a construção do edifício. Ainda segundo a LUOS, a R. Júlio Abreu classifica-se como via Arterial I, aceitando todos os usos pretendidos.

PARÂMETROS	ZOC	ZU-2	APLICADO
Índice de Aproveitamento	2,5	2,5	2,5
Taxa de Permeabilidade	30%	20%	30%
Taxa de Ocupação	60%	60%	60%
Taca de Ocupação Subsolo	60%	70%	60%



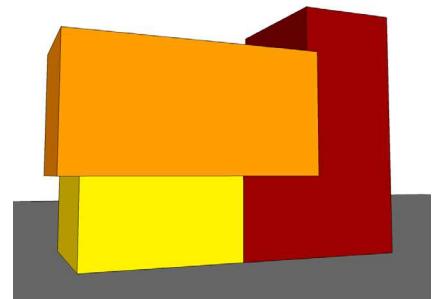
Mapa 1. Fonte: PDP Fortaleza



Mapa 2. Fonte: LUOS

Pensou-se, desde o início, em uma estrutura limpa, para isso, fizemos uso da laje nervurada combinada a vigas faixas, para o contorno externo usamos vigas protendidas, para trabalharmos com alturas menores. Para não perdermos espaço nos subsolos, a contenção seria em estaca broca.

O empório e o restaurante seriam usos voltados para um público mais abrangente, para torná-los convidativos optamos pela transparência. Esta também se encontrará no volume superior, correspondente a escola, mas será protegida por brises. Estes elementos não foram usados apenas para proporcionar um maior conforto térmico, mas possuem também um apelo estético, mostrando que há um outro uso no edifício e que não se quer que ele passe desapercebido.



Empório / Restaurante

Escola

Serviço

Estudo volumétrico



Fachadas principais. Fonte: acervo pessoal

O prédio, elevado do nível da rua, pode ser acessado por escada ou rampa, conforme a NBR9050. Optou-se por apenas um acesso do público, para garantir maior visibilidade dos usos incorporados na edificação. O desnível em relação à rua garante a ventilação natural dos subsolos, onde encontramos os estacionamentos, área técnica e vestiários dos funcionários. Também há vagas no nível da rua, incluindo a reservada aos deficientes.

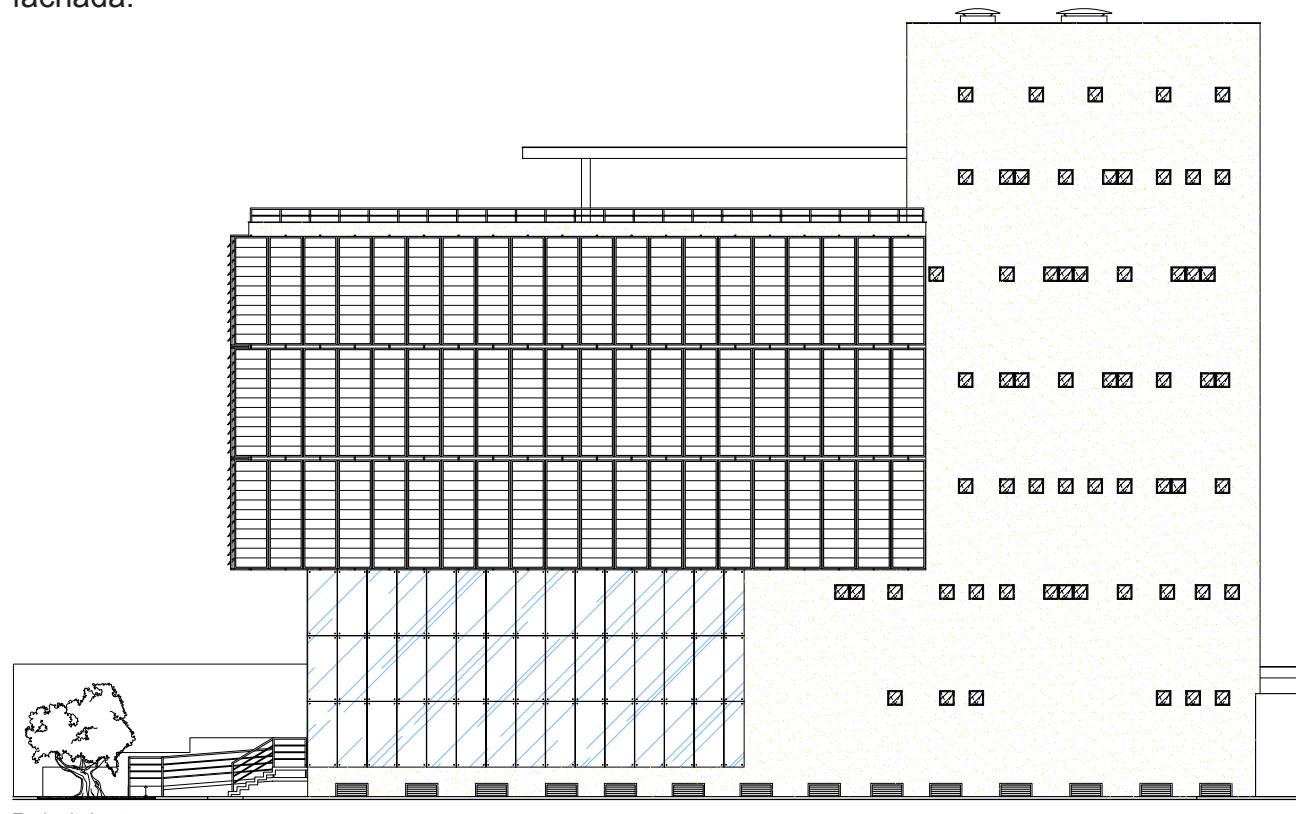
O bloco de serviço, com acabamento em Fulget, fica marcado pelo conjunto de suas esquadrias. Uma composição mais livre delas garante a descrição já conseguida pelo tom escolhido para a fachada.



Fachada Sul



Fachada Leste

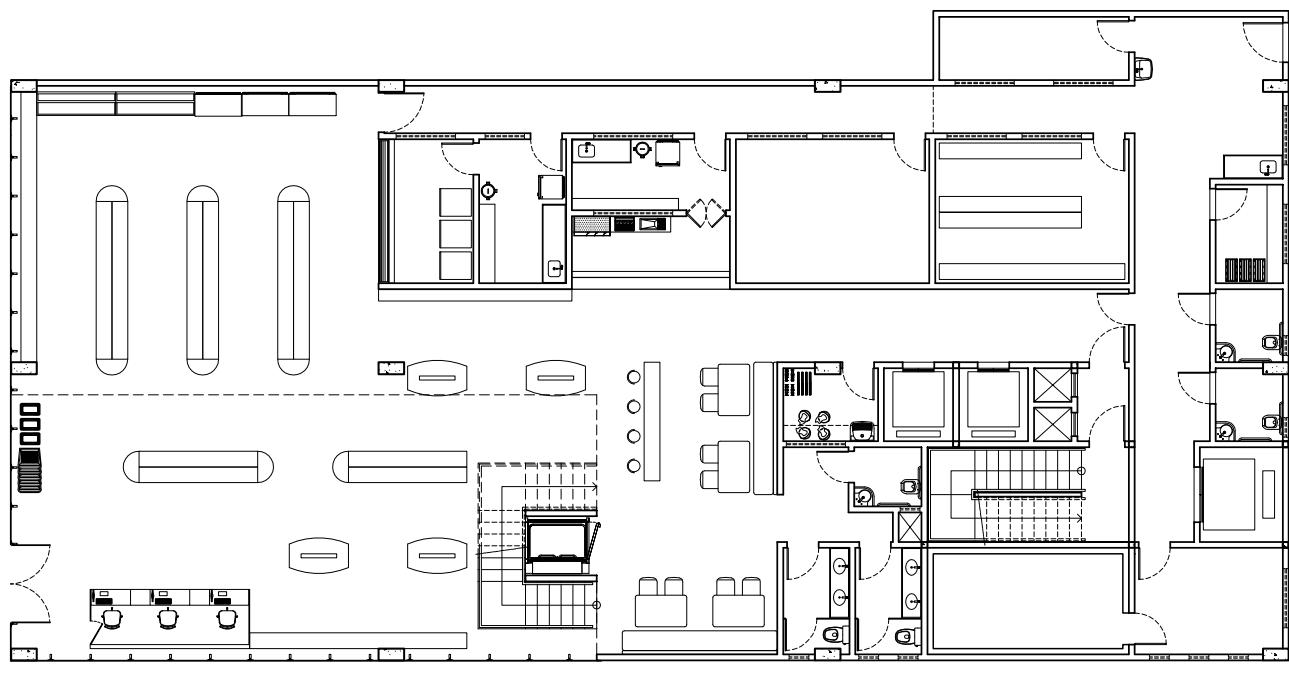


Fachada Leste

Pavimento Térreo

O empório possui fluxo bem demarcado e amplo, possibilitando o tráfego simultâneo de quem está comprando e de quem deseja acessar os demais usos do prédio. O acesso ao mezanino dar-se-á por uma escada aberta que rodeia uma plataforma elevatória, que ficam localizadas bem a frente da entrada do prédio.

Atrás dessa circulação vertical, encontramos um lugar aconchegante, o café. Ele foi criado para proporcionar uma área de encontro para os alunos da escola, mas também para convivência dos clientes do empório. Está situado, estrategicamente, entre as duas circulações verticais, a de acesso exclusivo ao mezanino e a de acesso geral ao prédio.



Planta Baixa - Térreo

O restaurante foi implantado estratégicamente no mezanino, para que o cliente possa observar a movimentação do empório, ao mesmo tempo em que acompanha os pratos sendo preparados e ainda tem vista para toda a área externa devido ao pano de vidro da fachada.

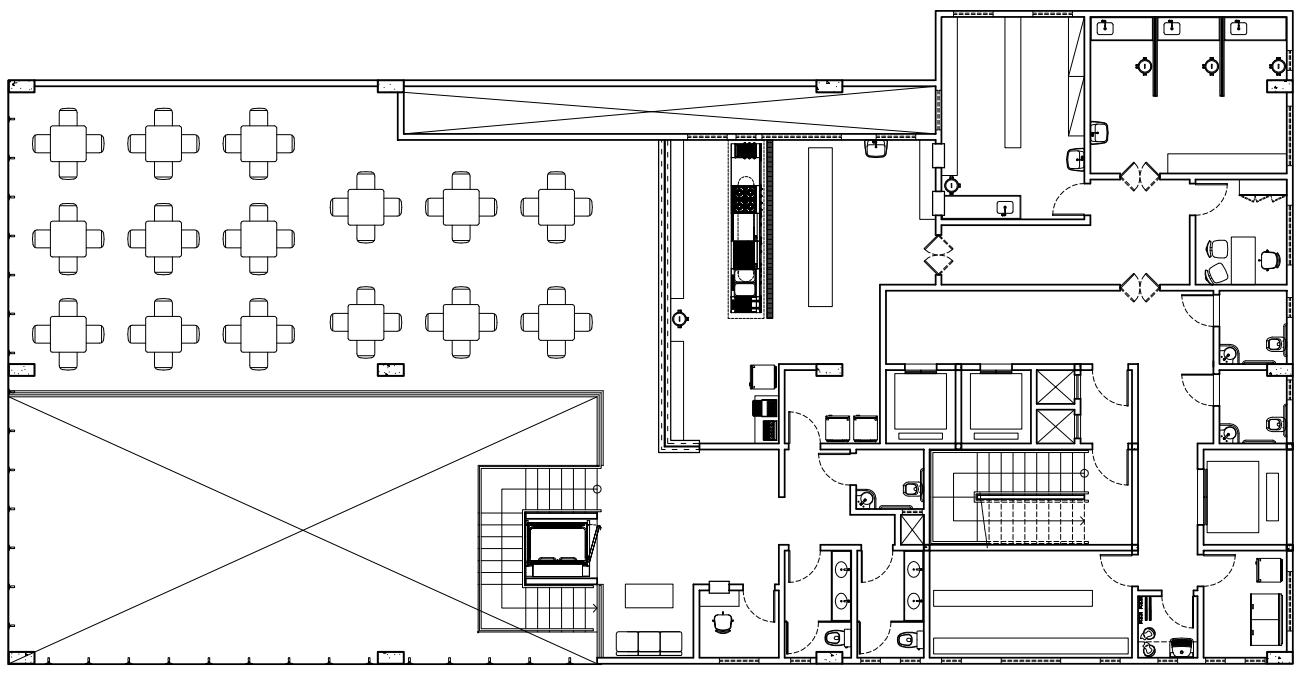
A cozinha tem vista total para o salão, contudo, optamos por reservar as áreas menos nobres, como higienização dos utensílios e o pré-preparo de alguns alimentos. A ilha de cocção receberá uma coifa (filtro/exaustor) e um ralo com grelha a sua frente. O bar fica dentro da cozinha, mas numa área mais reservada.



Restaurante (salão)



Restaurante (Cozinha)



Planta Baixa - Mezanino

1º Pavimento

A área administrativa do empreendimento fica localizada no primeiro pavimento e diz respeito a todos usos existentes.

O restante deste andar ficou reservado para eventos. Temos um auditório com capacidade para 80 pessoas, com palco acessível a cadeirantes. Além disso, temos um terraço para comportar a chegada e a saída do público deste auditório.

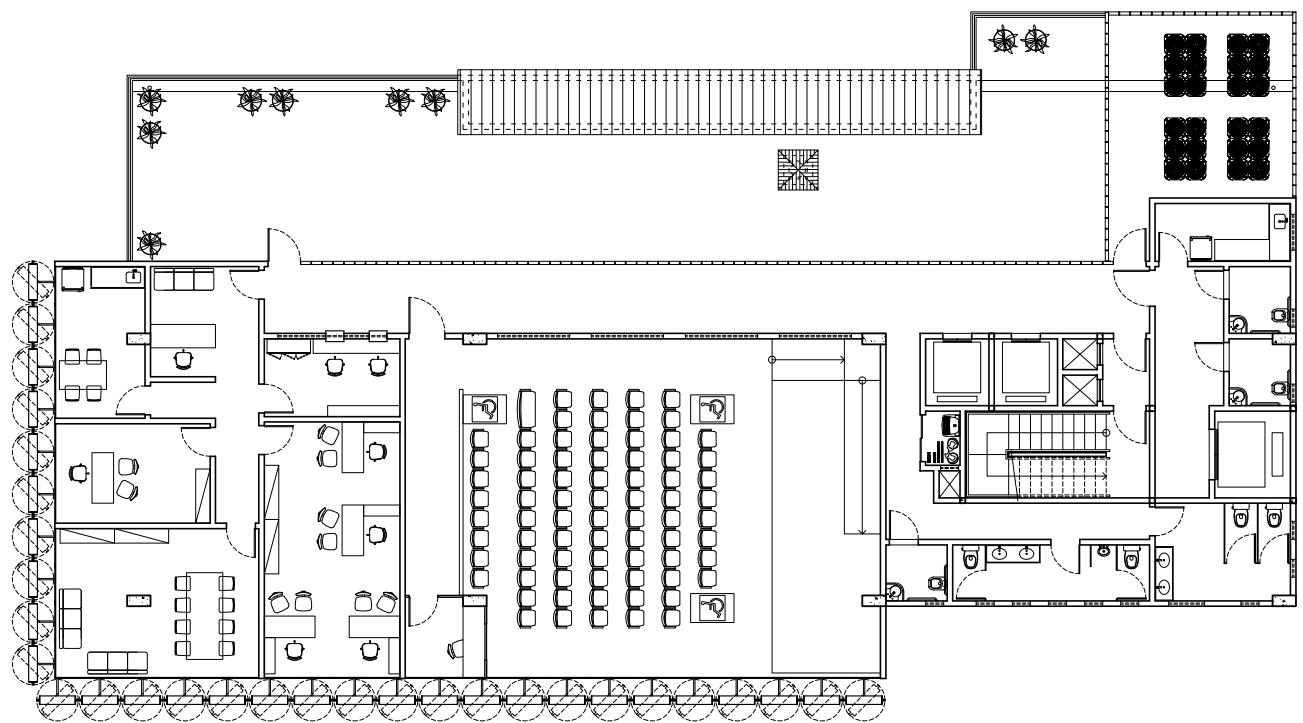
As circulações do andares a partir deste, ficam para a fachada oeste e foram protegidos por cobogós pintados na cor amarela. No final do terraço, protegido pelos mesmo elementos vazados, temos uma área técnica para as máquinas de ar-condicionado.



Auditório



Terraço (1º pavimento)



Planta Baixa - 1º pavimento

No segundo pavimento, temos um pequena estrutura de biblioteca, com área para leitura e acesso a internet. Começam a aparecer, agora, as primeiras sala de aula.

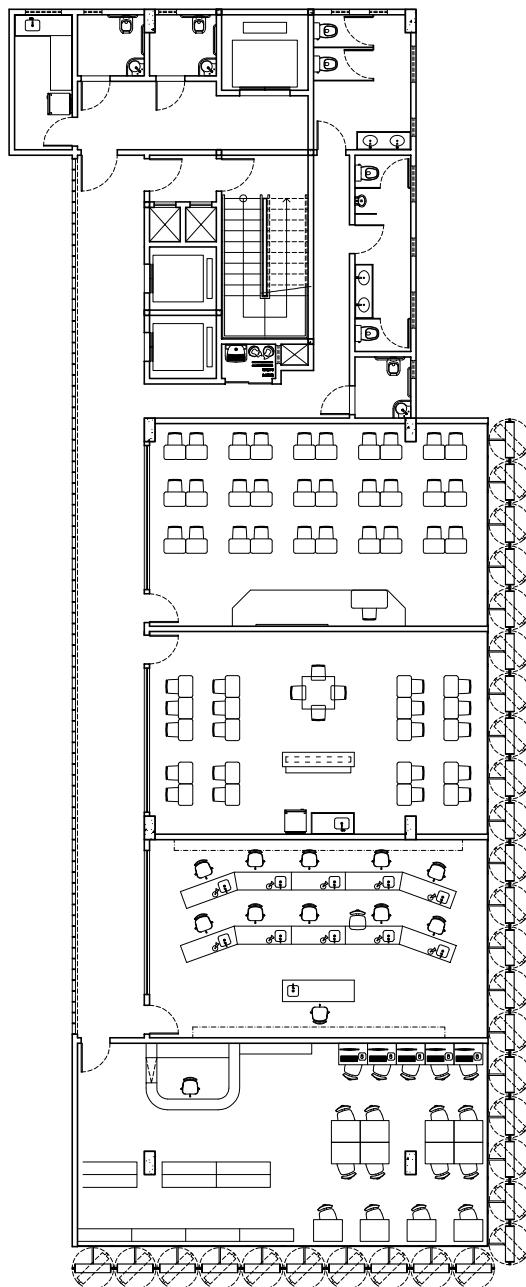
A Sala de Aula Teórica segue os padrões normais. A Sala de Boas Práticas tem em sua estrutura uma bancada simulando um bar, outra com cuba e um conjunto de mesa com cadeiras. Nesse ambiente ocorrerão as aulas práticas dos cursos de barman, barista e os voltados para o serviço de salão, entre outros.

Por último, temos a Sala de Enologia para os variados cursos de sommelier. A estrutura do prédio já prevê espaço para instalação de equipamentos responsáveis pela renovação de ar mecânica desta sala, para que não haja prejuízo no estudo dos aromas, tão importante nestes cursos.

Neste pavimento, bem como no anterior e nos próximos, podemos encontrar, junto ao bloco de serviço (circulação e banheiros) uma sala de pré-preparo/ apoio, que dará suporte a todas as salas.



Sala de Aula Teórica



Planta Baixa - 2º pavimento

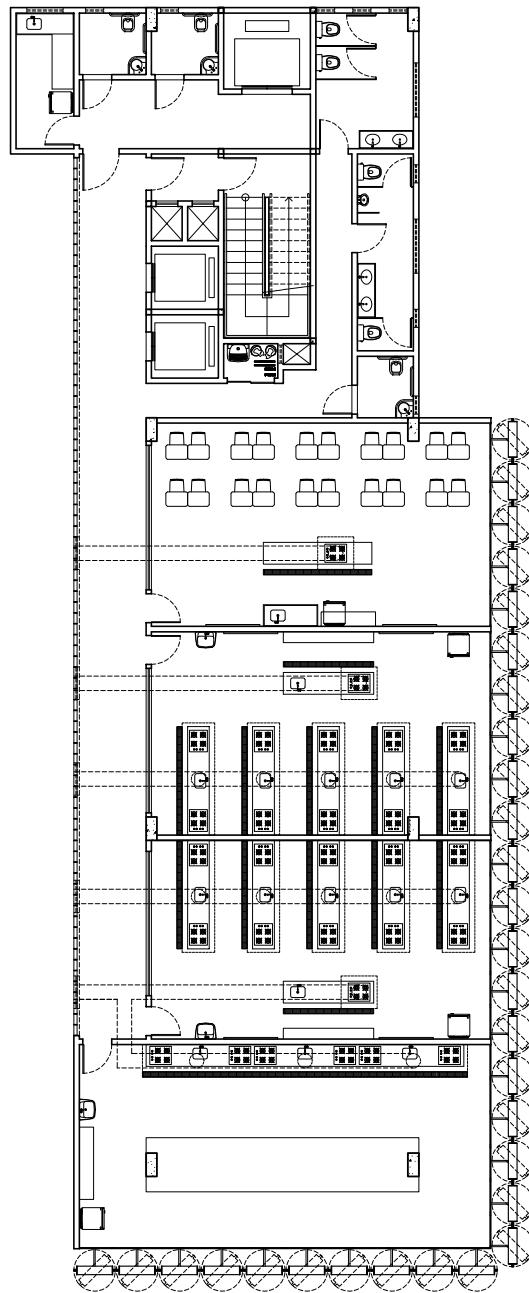
Abrindo o terceiro pavimento, encontramos a Sala de Demonstração. Nela, apenas o professor possui uma bancada com fogão e outra de apoio, os alunos ficam em cadeiras similares as da sala de aula teórica. A ideia para essa sala é que sejam instaladas câmeras voltadas para o balcão principal e que sejam colocadas TV's nas laterais da área do professor para que os alunos possam acompanhar de variados ângulos o que está sendo executado.

Nas Salas de Demonstração Tipo 1, a estrutura que anteriormente era apenas para o professor, agora está disponível pra os alunos, onde teremos dois por bancada e o número reduzido pela metade, daí a necessidade de termos duas salas seguindo este mesmo layout. A sala Tipo 2 possui uma grande bancada de apoio com fogões e cubas, mas a área principal é a da bancada central. Ela servirá para aulas de cursos como de pâtisserie, montagem de pratos.

Todas as salas deste pavimento serão dotadas de coifas (filtro/exaustor) e ralos com grelhas a frente de cada bancada para garantir maior limpeza dos ambientes.



Sala de Aula Prática



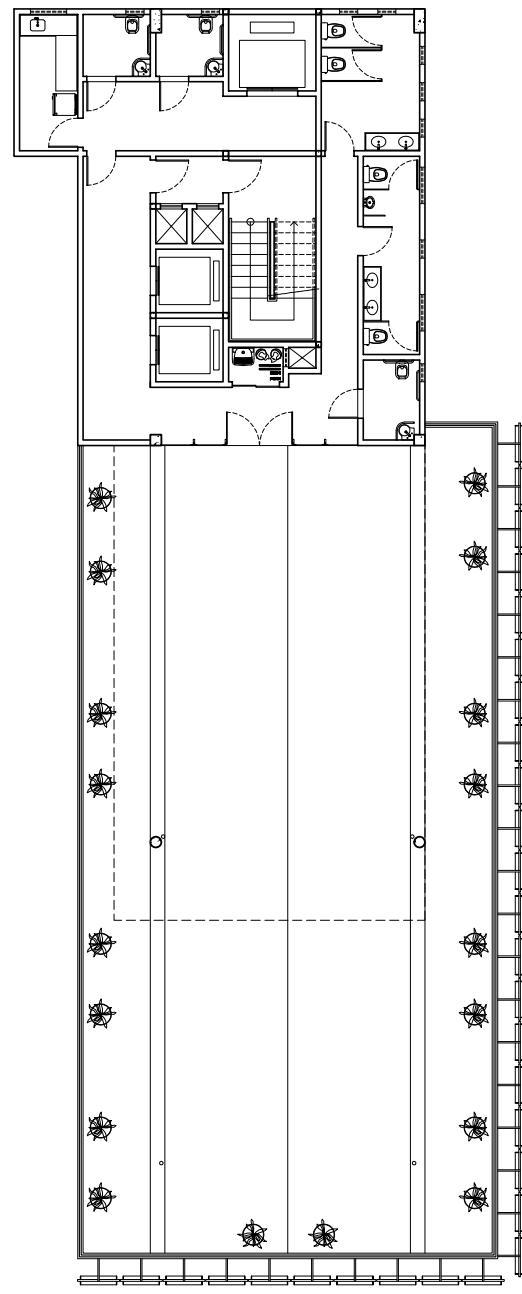
Planta Baixa - 3º pavimento

O coroamento do prédio se dará com um terreço para grandes eventos. Parte dele será coberto, para que eles possam ocorrer a qualquer hora do dia. Essa cobertura ocorrerá com uma laje maciça que terá, além de todo o processo de impermeabilização, uma camada com bolinhas de argila expandida, buscando um maior conforto térmico para aqueles que lá estiverem.

A casa de máquinas e as caixas d'água fazem o coroamento do bloco de serviço e o acompanham esteticamente.



Terraço (cobertura)



Planta Baixa - Terraço

Considerações Finais

O turismo no Ceará ainda não atingiu seu ápice, mas, para continuar crescendo, precisa profissionalizar os diversos setores envolvidos, onde encontramos a gastronomia. Acredito que o projeto apresentado responde a esta necessidade latente de nossa cidade. Buscou-se tirar o melhor de todos os conceitos vistos nos empreendimentos estudados, para criar um edifício que pudesse contemplar todas as áreas de formação da gastronomia. Uma ideia, que como foi visto, começa a criar forma na cidade com a Escola de Hotelaria e Gastronomia do Ceará.

Mesmo se tratando de uma trabalho acadêmico, ou seja, que não sairá do campo da teoria, procurou-se elaborar um projeto que pudesse ser facilmente exequível. Isso pode ser percebido na preocupação com a definição mais correta da estrutura, no cumprimento da legislação vingente, na escolha de matérias acessíveis em nossa cidade e na grande preocupação com conforto de todos os ambientes.

Espera-se que esse trabalho possa, de alguma forma, contribuir para despertar nas pessoas novas indagações sobre essa área tão em voga, gerando críticas construtivas e um maior crescimento para nossa cidade.



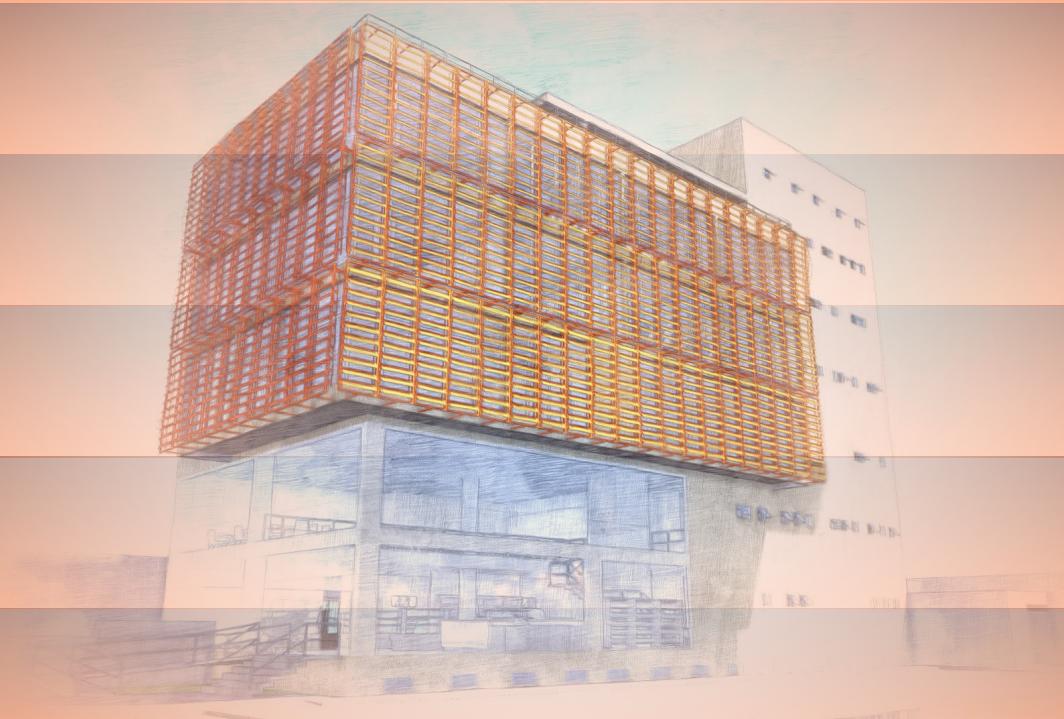
Vista Geral

Referências

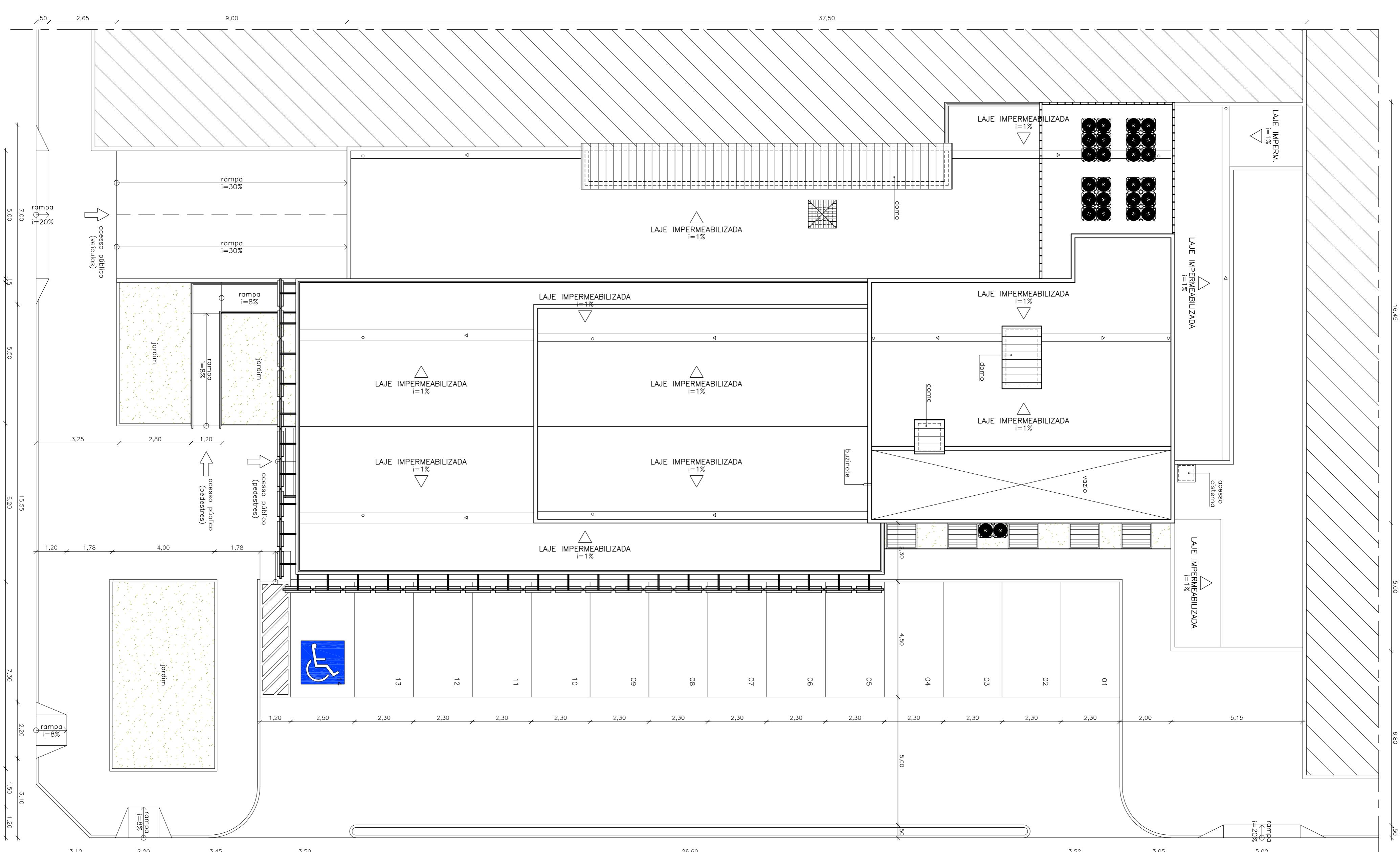
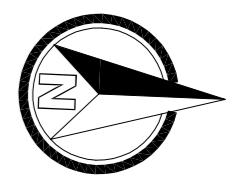
- FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4^a.ed.revista. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- WALKER, John R. e LUNDBERG, Donald E. trad. Kahl, Sônia. O restaurante: conceito e operação. 3^a.ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.
- VARGAS, Heliana Comin. Espaço terciário: o lugar, a arquitetura e a imagem do comércio. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- MUMFORD, Lewis. A cidade na história: suas origens, transformações e perspectivas. 4^a ed. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1998.
- BRUNA, Gilda Collet; Universidade de São Paulo. A rede urbana e a localização comercial. São Paulo: FAUUSP, 1981.
- VARGAS, Heliana Comin; CASTILHO, Ana Luisa Howard de. Intervenções em centros urbanos: objetivos, estratégias e resultados. Barueri, SP: Manole, 2006.
- BRUNA, Gilda Collet. Processos de dimensionamento de areas comerciais. Sao Paulo: Pini, 1982.
- SITES:
- <http://www.cordonbleu.edu/>
- <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>
- <http://www.archdaily.com.br/br/01-99077/restaurante-e-emporio-eat-a-m-studio-de-arquitetura>
- <http://www.archdaily.com.br/br/01-125399/mercado-roma-rojkind-arquitectos>
- <http://www.delitalia.com.br/index.html#>
- <https://www.facebook.com/emporiodopao>
- <http://arcoweb.com.br/noticias/noticias/fortaleza-tera-escola-gastronomia-hotel-antigo-condominio-residencial>
- <http://www.opovo.com.br/app/opovo/cotidiano/2014/02/07/noticiasjornalcotidiano,3203054/reforma-em-predio-na-leste-oeste-inicia-este-mes.shtml>
- ENTREVISTAS:
- Arq. Delberg Ponce de Leon
- Professor do curso de gastronomia UFC Rodrigo Viriato

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE TECNOLOGIA
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

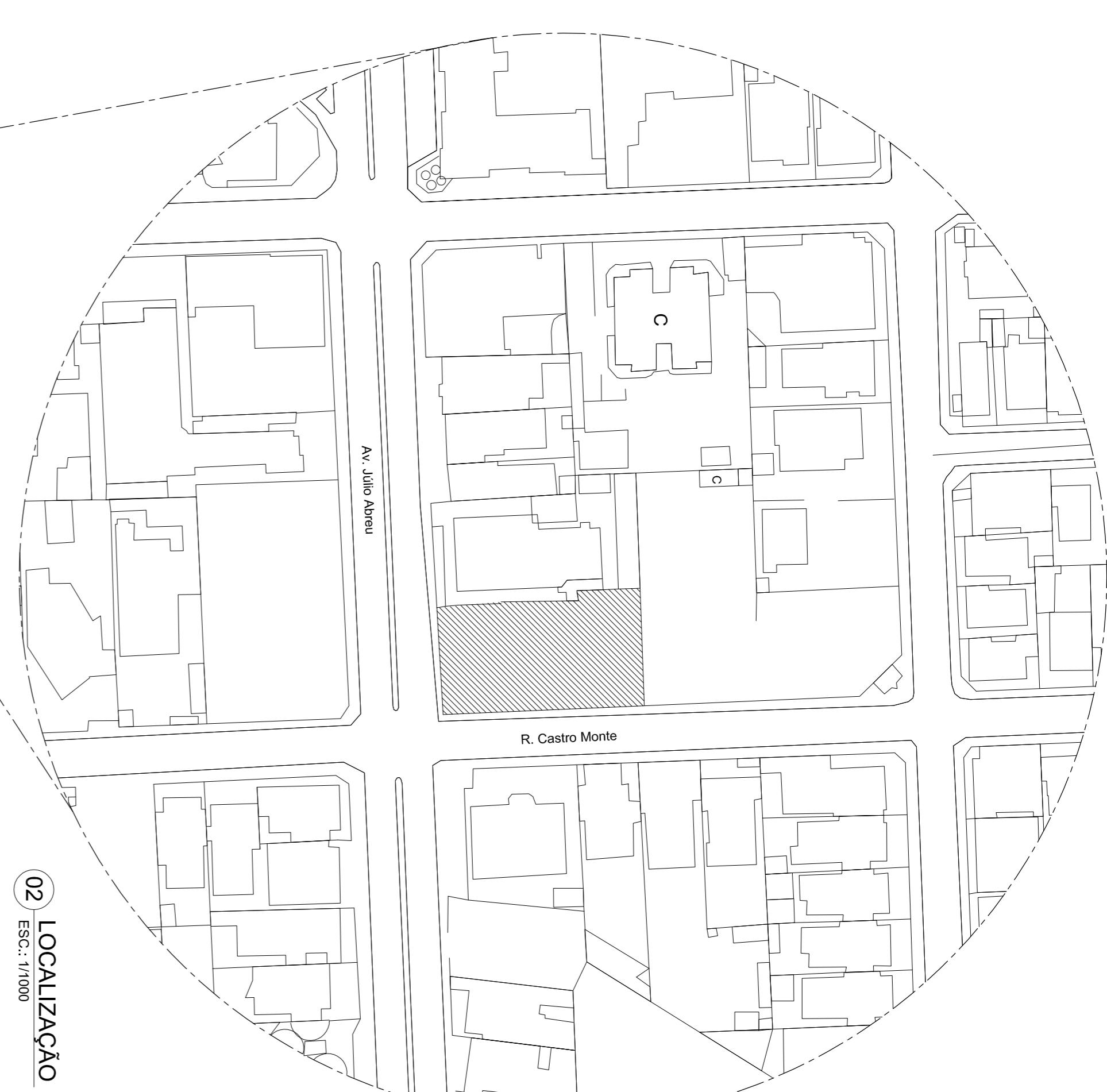
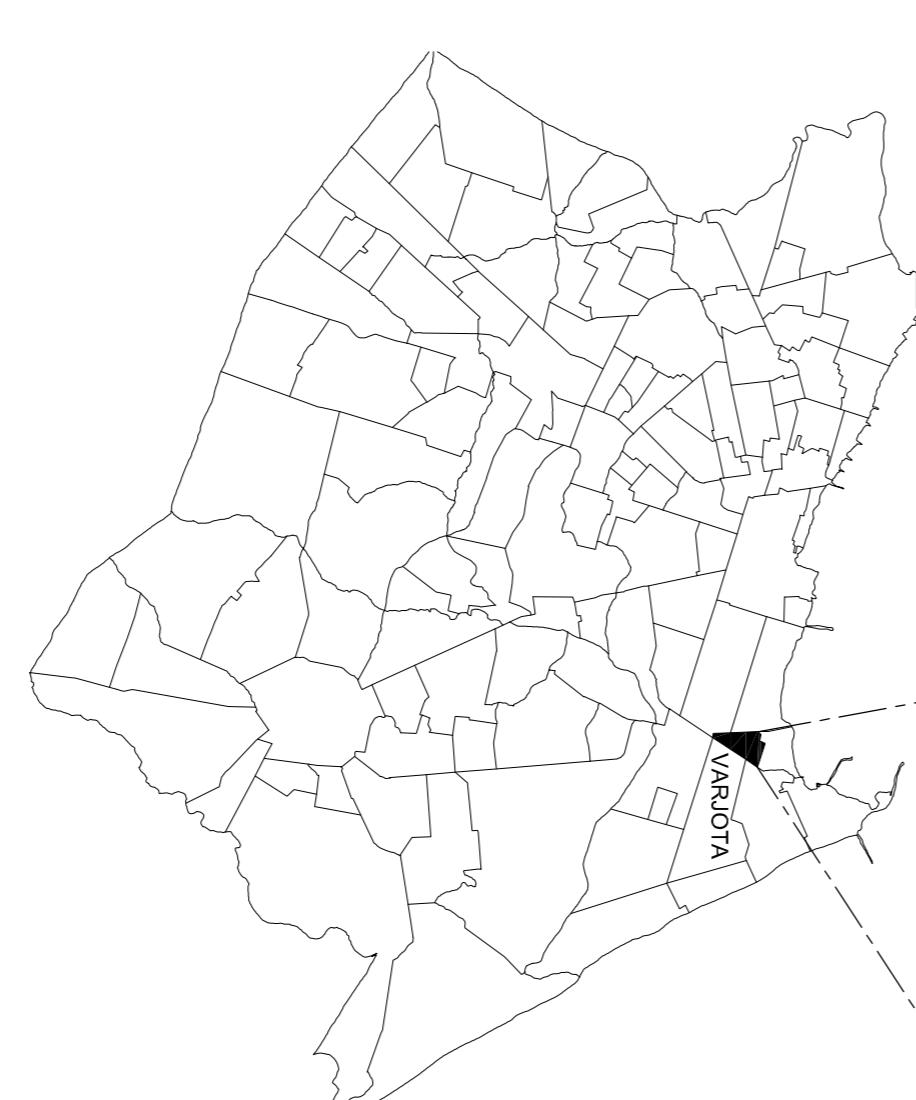
EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA



CAROLINA DE JESUS BEZERRA DE SOUZA VIEIRA
FORTALEZA, 2014

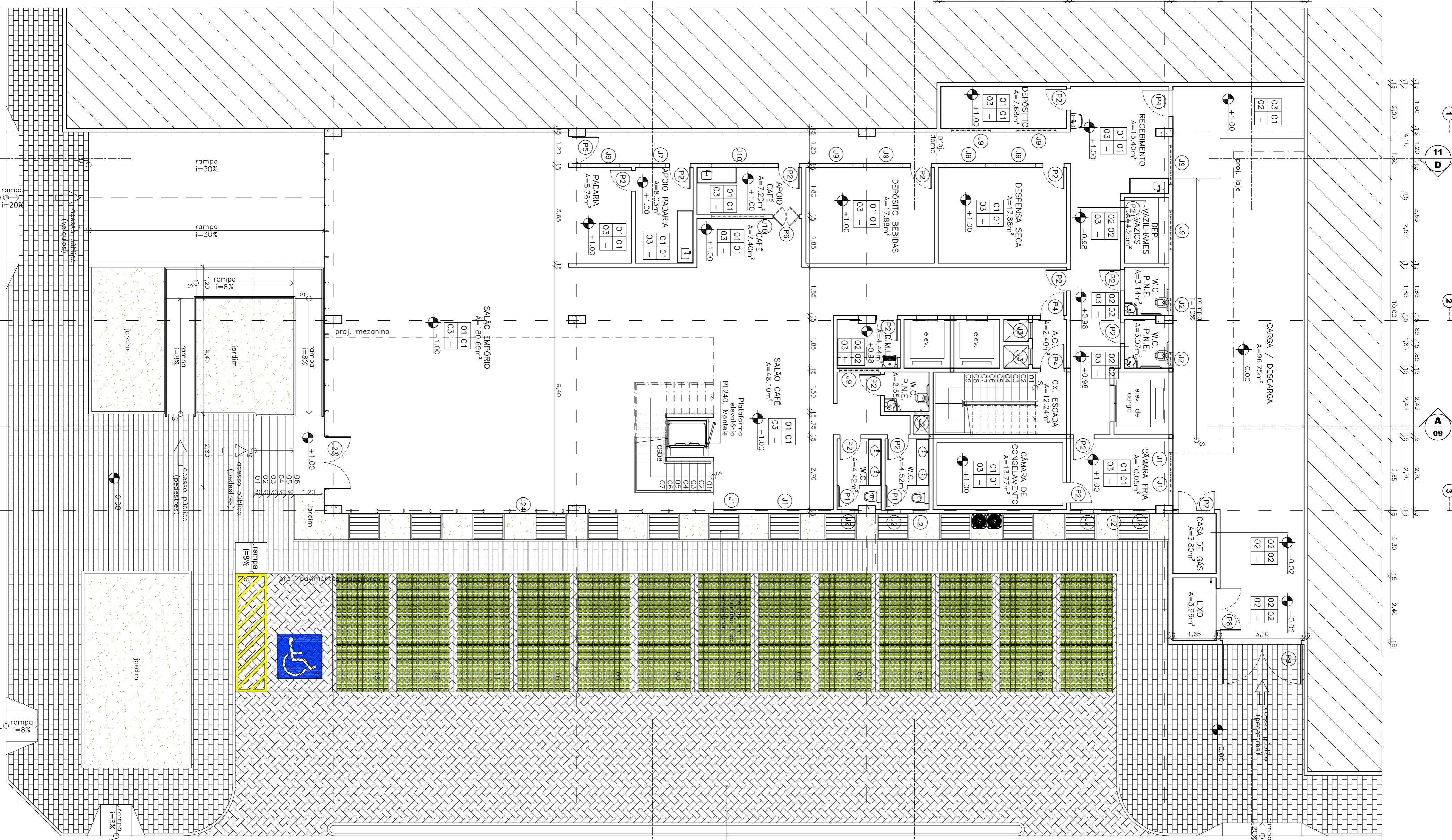


01 IMPLANTAÇÃO / COBERTA
ESC.: 1/100



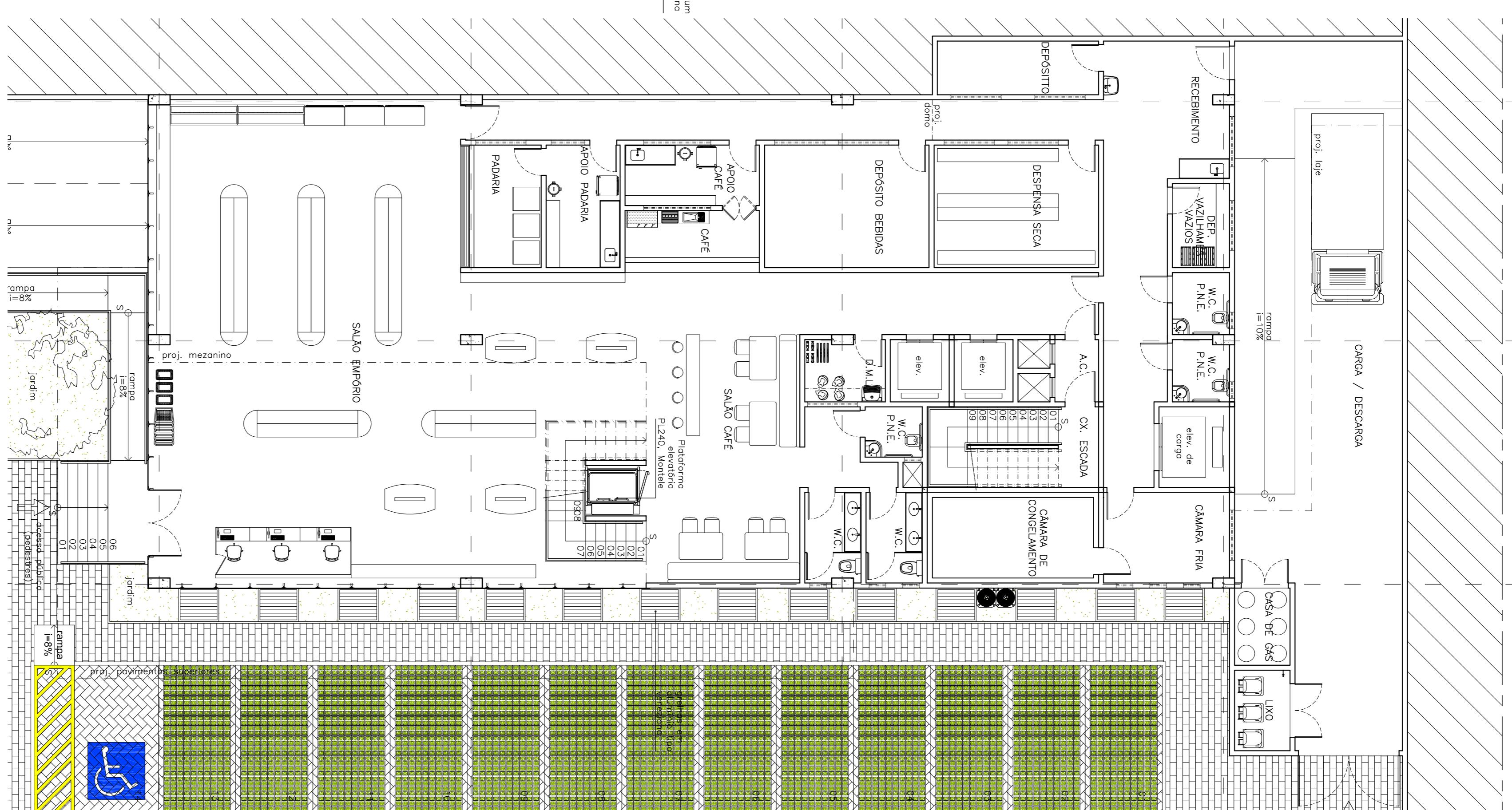
QUADRO DE ÁREAS	
ÁREA DO TERRENO	1.184,06m ²
ÁREA TOTAL DA EDIFICAÇÃO	3.936,54m ²
SUBSOLO 2	560,65m ²
SUBSOLO 1	560,65m ²
SUBSOLO 1	560,65m ²
TÉREO	597,5m ²
MÉTANOO	351,55m ²
1º PAVIMENTO	563,39m ²
2º PAVIMENTO	361,04m ²
3º PAVIMENTO	361,04m ²
TERRÃO	361,04m ²
CASA DE MÁQUINAS	121,60m ²
ÍNDICE DE APROVEITAMENTO	2,38
TAXA DE PERMEABILIDADE	30%
TAXA DE OCUPAÇÃO	50,46%
TAXA DE OCUPAÇÃO DO SUBSOLO	47,35%

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO	
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO	
EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA	
LOCAL	
Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)	
CONTEÚDO	
Implantação/Coberta	
Localização	
DATA	04/12/2014
ALUNA (Mat. 027814)	CAROLINA VIEIRA
ORIENTADOR	ROMEU DUARTE
PRONARCA	



01 PLANTA BAIXA - TÉRREO
ESC: 1:100

02 PLANTA LAYOUT - TÉRREO
ESC: 1:100



QUADRO DE ACABAMENTOS

	PISO	TIPO	MATERIAL
01	PORCELANATO ESMALTADO ST REMY ARGENTO 60x180cm RET NATURAL, LINHA PIETRA ST REMY, PORTOBELLO	ABRIR	MDF MELAMINICO BRANCO
02	PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60x60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE	ABRIR	TIPO PARANA
03	PISO CIMENTADO USO ESPONJADO 100x100cm	ABRIR	TIPO PARANA
04	PAREDE	ABRIR	PCF
01	PINTURA EM TINTA ACRÍLICA PREMIUM SEMI-BRILHO NA COR BRANCA	ABRIR	TIPO PARANA
02	PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60x60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE	ABRIR	TIPO PARANA
03	LAJE APARENTE COM PINTURA FRIA LÁTEX NA COR BRANCA	ABRIR	TIPO PARANA
04	FORRO DE GESSO ACARTONADO COM ACABAMENTO EM PELEÚLA DE PVC	ABRIR	TIPO PARANA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO

PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO

EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA

LOCAL:

Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)

CONTEUDO:

Planta Baixa - Térreo

Planta Layout - Térreo

DATA:

04/12/14

ALUNA (MAR. 0278164)

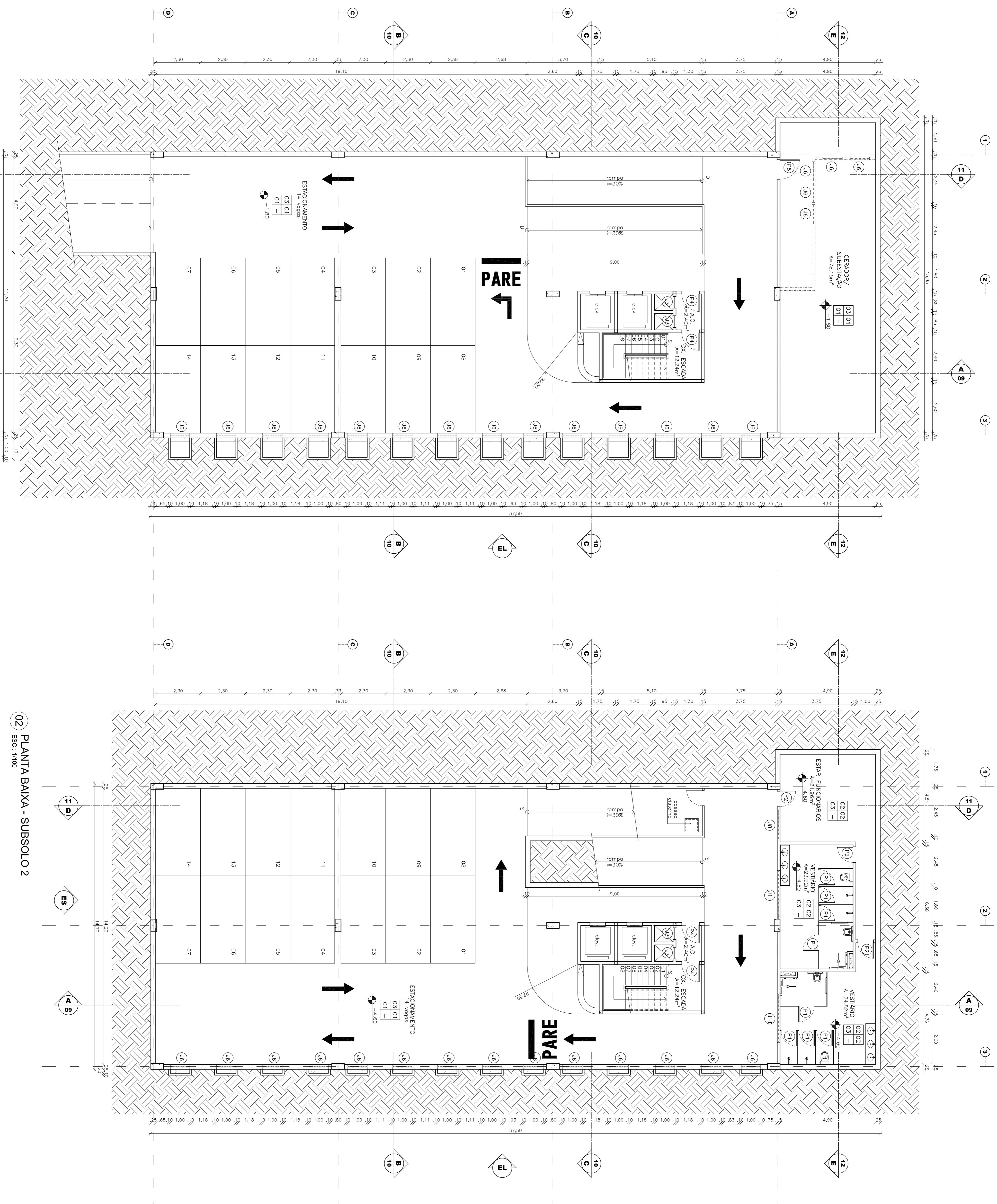
CAROLINA VIEIRA

ORIENTADOR:

ROMEU DUARTE

PRONARCA

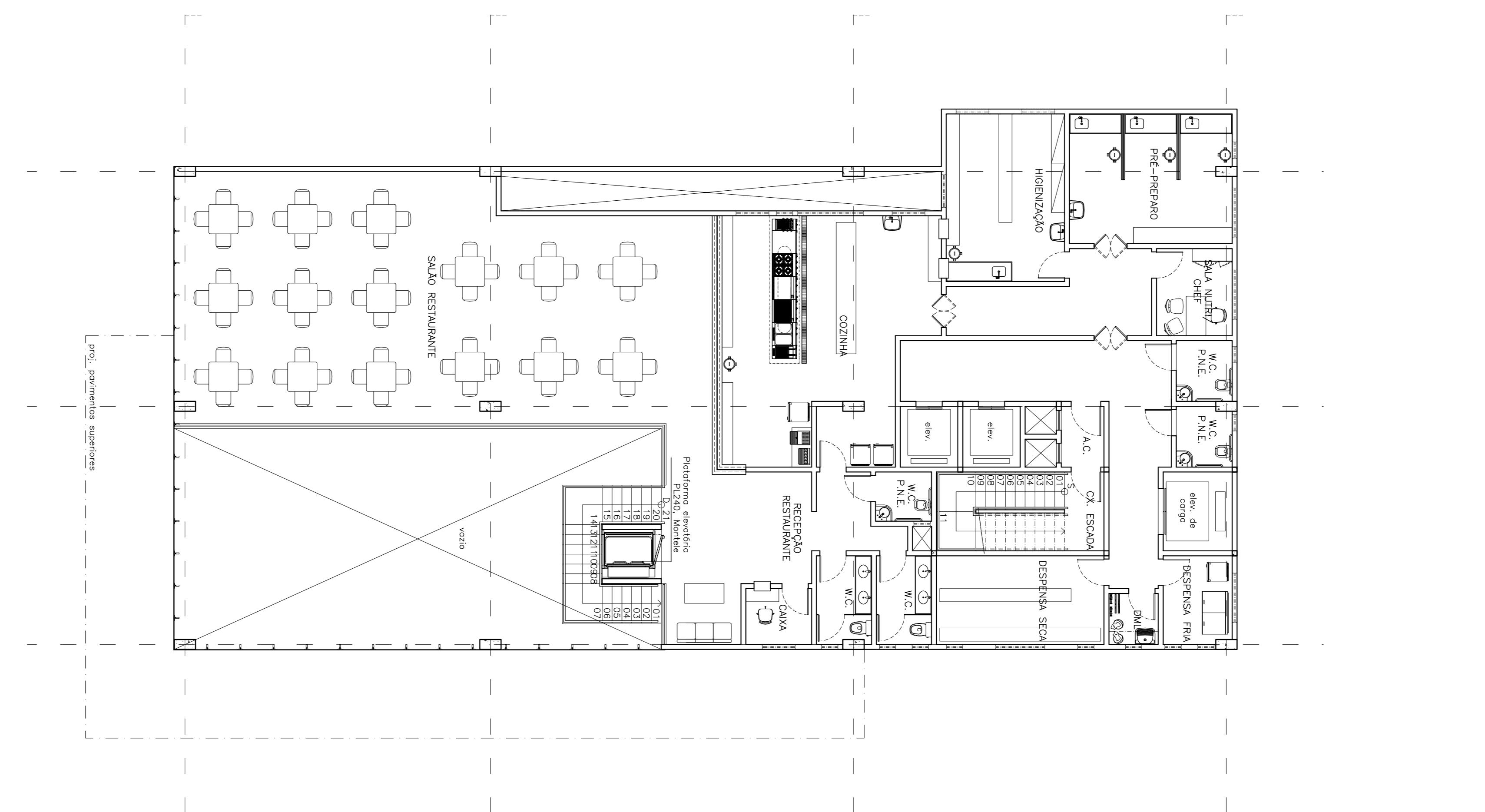
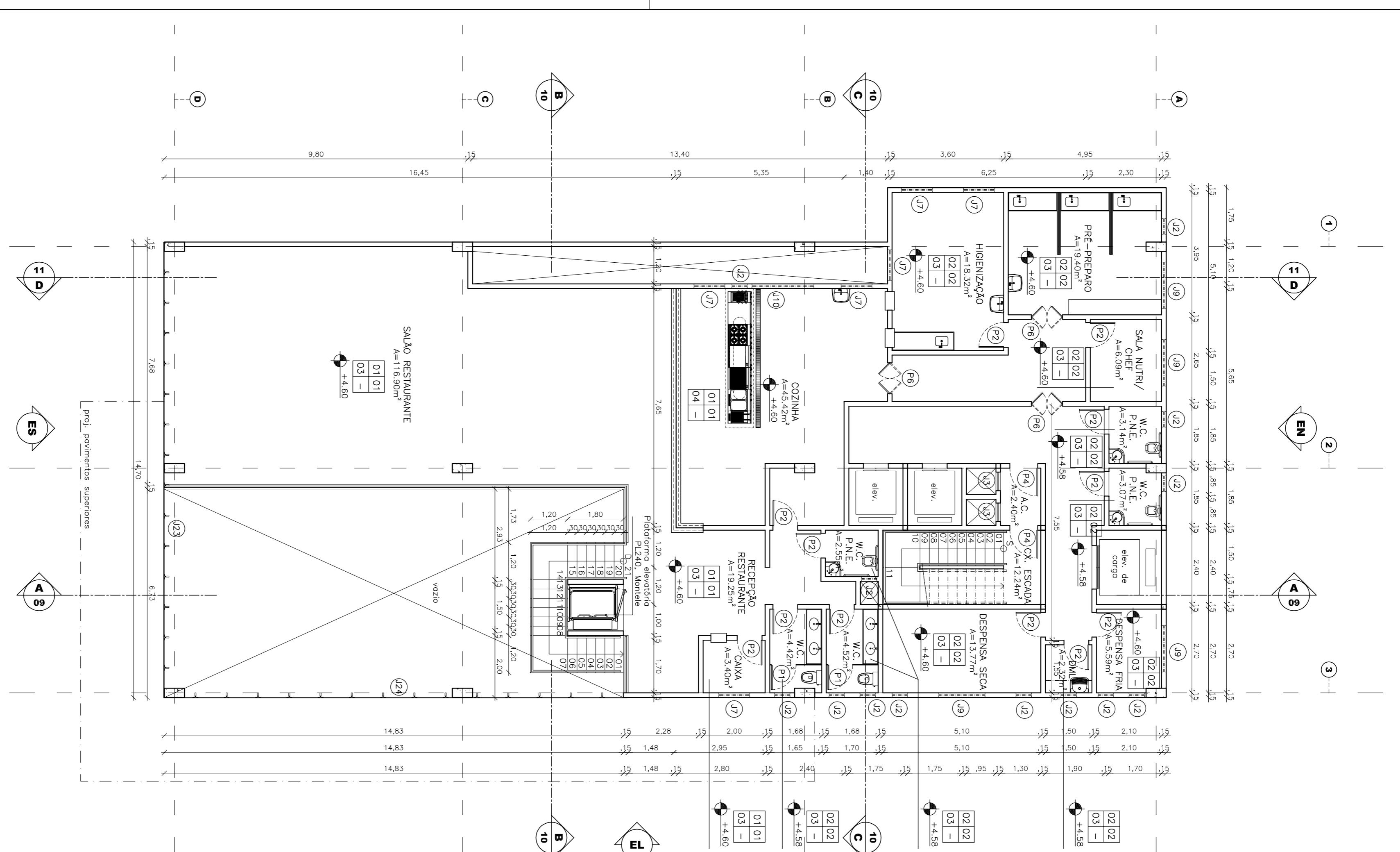
02/20



QUADRO DE ESQUADRIAS				
L (m)	H (m)	P (m)	TIPO	MATERIAL
J1	0.50	0.50	1.80	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J2	0.50	0.50	2.10	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J3	0.50	0.50	2.70	VENETIANA ALUMINIO
J4	0.90	0.60	2.70	VENETIANA ALUMINIO
J5	1.00	0.50	1.80	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J6	1.00	0.40	1.90	VENETIANA ALUMINIO
J7	1.00	0.50	2.10	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J8	1.50	0.50	1.80	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J9	1.50	0.50	2.10	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J10	2.00	0.50	2.10	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J11	2.50	0.50	1.80	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J12	3.00	0.50	2.10	MAXIM-AR ALUMINIO E VIDRO
J13	2.75	3.10	-	FIXA/CORRER ALUMINIO E VIDRO
J14	3.75	3.10	-	FIXA/CORRER ALUMINIO E VIDRO
J15	4.00	1.50	-	FIXA ALUMINIO E VIDRO
J16	4.15	3.10	-	FIXA/CORRER ALUMINIO E VIDRO
J17	4.20	3.10	-	FIXA/CORRER ALUMINIO E VIDRO
J18	5.40	2.20	-	FIXA/ABRIR ALUMINIO E VIDRO
J19	5.50	3.10	-	FIXA/CORRER ALUMINIO E VIDRO
J20	5.60	3.10	-	FIXA/CORRER ALUMINIO E VIDRO
J21	11.40	3.10	-	FIXA/CORRER ALUMINIO E VIDRO
J22	13.15	3.10	-	FIXA/ABRIR ALUMINIO E VIDRO
J23	14.60	6.70	-	FIXA/ABRIR ALUMINIO E VIDRO
J24	14.95	6.70	-	FIXA ALUMINIO E VIDRO

QUADRO DE ACABAMENTOS				
PISO				
01	PORCELANATO ESMALTADO ST REMY ARGENTO 60x180cm RET NATURAL, LINHA PIETRA ST REMY PORTOBELLO			
02	PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60x60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE			
03	PISO CIMENTADO USO ESPONJADO 100x100cm			
PAREDE				
01	PINTURA EM TINTA ACRILICA PREMIUM SEMI-BRILHO NA COR BRANCA			
02	PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60x60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE			
TETO				
01	LAJE NERVURADA APARENTE			
02	LAJE APARENTE COM PINTURA FRIA LATEX NA COR BRANCA			
03	FORRO DE GESSO ACARTONADO COM PINTURA ACRILICA FOSCA NA COR BRANCA			
04	FORRO DE GESSO ACARTONADO COM ACABAMENTO EM PELICULA DE PVC			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO	
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO	
EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA	
LOCAL	
Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)	
CONTENDO	
Planta Baixa - Subsolo 1	
Planta Baixa - Subsolo 2	

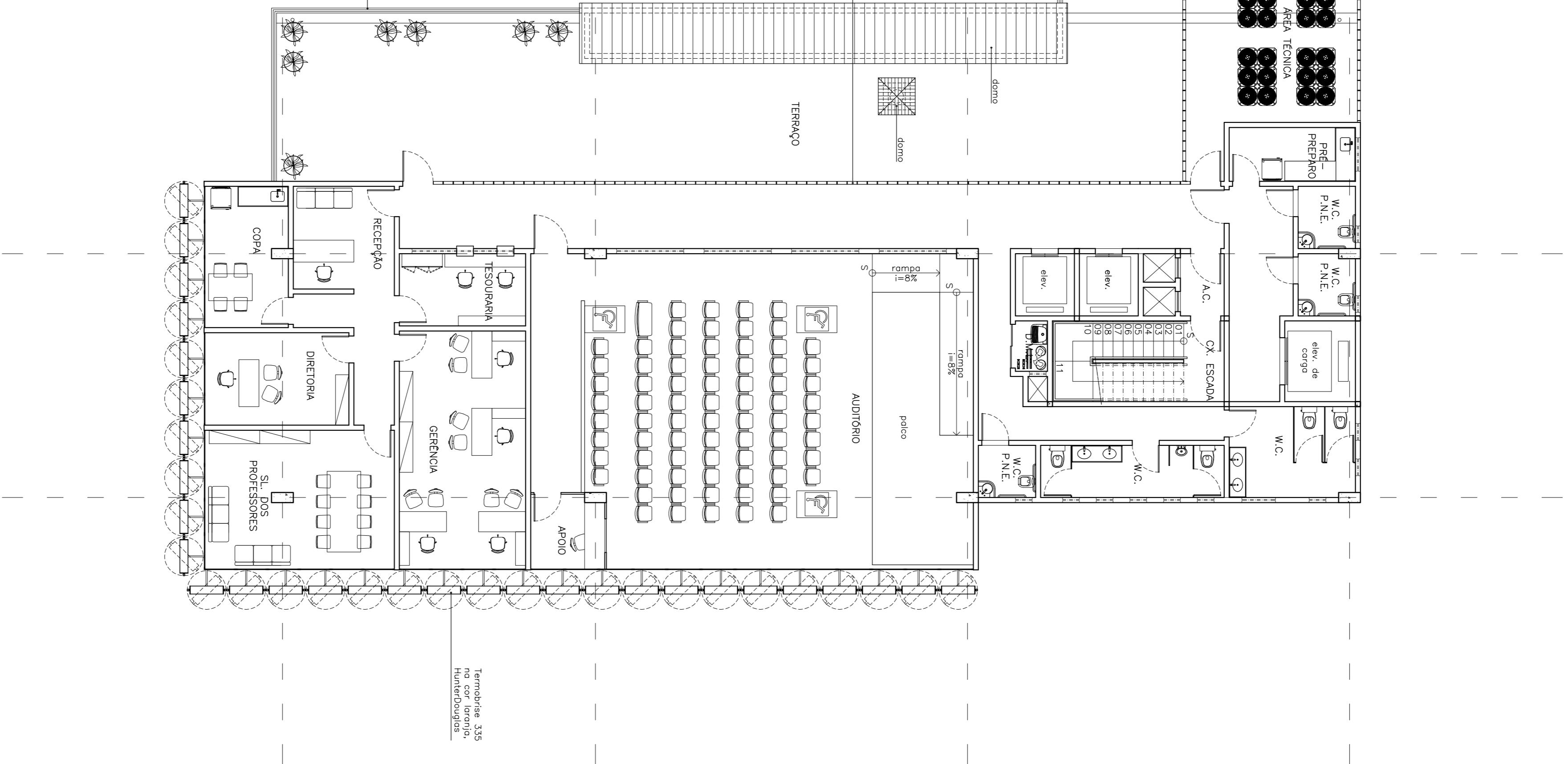
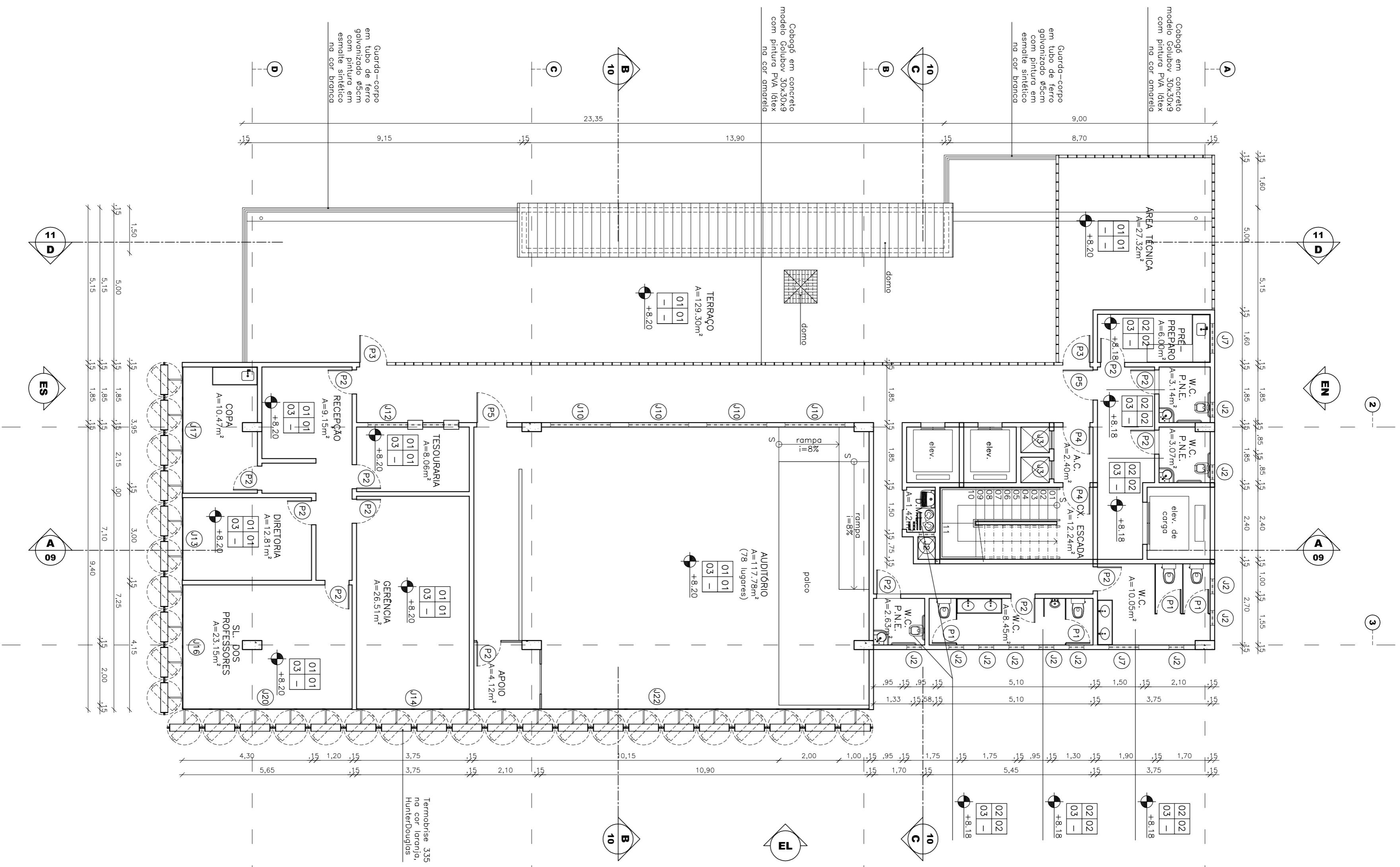


QUADRO DE ESQUADRIAS					
J1	0.50	0.50	1.80	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J2	0.50	0.50	2.10	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J3	0.50	0.50	2.70	VENETIANA	ALUMINIO
J4	0.90	0.60	2.70	VENETIANA	ALUMINIO
J5	1.00	0.50	1.80	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J6	1.00	0.40	1.90	VENETIANA	ALUMINIO
J7	1.00	0.50	2.10	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J8	1.50	0.50	1.80	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J9	1.50	0.50	2.10	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J10	0.50	2.10	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO	ALUMINIO E VIDRO
J11	2.50	0.50	1.80	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J12	3.00	0.50	2.10	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J13	2.75	3.10	-	FIXA/CORRER	ALUMINIO E VIDRO
J14	3.75	3.10	-	FIXA/CORRER	ALUMINIO E VIDRO
J15	4.00	1.50	-	FIXA	ALUMINIO E VIDRO
J16	4.15	3.10	-	FIXA/CORRER	ALUMINIO E VIDRO
J17	4.20	3.10	-	FIXA/CORRER	ALUMINIO E VIDRO
J18	5.40	2.20	-	FIXA/ABRIR	ALUMINIO E VIDRO
J19	5.50	3.10	-	FIXA/CORRER	ALUMINIO E VIDRO
J20	5.60	3.10	-	FIXA/CORRER	ALUMINIO E VIDRO
J21	11.40	3.10	-	FIXA/CORRER	ALUMINIO E VIDRO
J22	13.15	3.10	-	FIXA/ABRIR	ALUMINIO E VIDRO
J23	14.60	6.70	-	FIXA/ABRIR	ALUMINIO E VIDRO
J24	14.95	6.70	-	FIXA	ALUMINIO E VIDRO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO
EMÍRCIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA
LOCAL:
Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monteiro)
CONTENIDO:
Planta Baixa - Mezanino
Planta Layout - Mezanino

04/12/14 DATA
ALUNA (MAR. 0225164)
CAROLINA VIEIRA
ORIENTADOR:
ROMEU DUARTE
PRONOME:

04/20



QUADRO DE ESQUADRIAS				
L (m)	H (m)	P (m)	TIPO	MATERIAL
P1	0,80	1,60	—	ABRIR
P2	0,80	2,10	—	ABRIR
P3	0,90	2,10	—	ABRIR
P4	0,90	2,10	—	ABRIR
P5	1,00	2,10	—	ABRIR
P6	1,00	2,10	—	VAL-E-VEM
P7	1,40	1,90	—	ABRIR
P8	1,60	1,90	—	ABRIR
P9	3,00	3,00	—	ABRIR
PORTÃO DE FERRO				
J1	0,50	0,50	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J2	0,50	0,50	2,10	MAXIM-AR
J3	0,50	0,50	2,70	ALUMINIO
J4	0,90	0,60	2,70	VENETIANA
J5	1,00	0,50	1,80	MAXIM-AR
J6	1,00	0,40	1,90	ALUMINIO
J7	1,00	0,50	2,10	MAXIM-AR
J8	1,50	0,50	1,80	MAXIM-AR
J9	1,50	0,50	2,10	MAXIM-AR
J10	2,00	0,50	2,10	MAXIM-AR
J11	2,50	0,50	1,80	MAXIM-AR
J12	3,00	0,50	2,10	MAXIM-AR
J13	2,75	3,10	—	FIXA/CORRER
J14	3,75	3,10	—	FIXA/CORRER
J15	4,00	1,50	—	FIXA
J16	4,15	3,10	—	FIXA/CORRER
J17	4,20	3,10	—	FIXA/CORRER
J18	5,40	2,20	—	FIXA/ABRIR
J19	5,50	3,10	—	FIXA/CORRER
J20	5,60	3,10	—	FIXA/CORRER
J21	11,40	3,10	—	FIXA/CORRER
J22	13,15	3,10	—	FIXA/ABRIR
J23	14,60	6,70	—	FIXA/ABRIR
J24	14,95	6,70	—	FIXA
JANELAS				
J12	3,00	0,50	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO
J13	2,75	3,10	—	ALUMINIO E VIDRO
J14	3,75	3,10	—	ALUMINIO E VIDRO
J15	4,00	1,50	—	ALUMINIO E VIDRO
J16	4,15	3,10	—	ALUMINIO E VIDRO
J17	4,20	3,10	—	ALUMINIO E VIDRO
J18	5,40	2,20	—	ALUMINIO E VIDRO
J19	5,50	3,10	—	ALUMINIO E VIDRO
J20	5,60	3,10	—	ALUMINIO E VIDRO
J21	11,40	3,10	—	ALUMINIO E VIDRO
J22	13,15	3,10	—	ALUMINIO E VIDRO
J23	14,60	6,70	—	ALUMINIO E VIDRO
J24	14,95	6,70	—	ALUMINIO E VIDRO
QUADRO DE ACABAMENTOS				
PISO				
01	PORCELANATO ESMALTADO ST REMY ARGENTO 60x180cm RET NATURAL, LINHA PETRA ST REMY PORTOBELLO			MDF MELAMINICO BRANCO
02	PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60x60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE			TIPO PARANA
03	PISO CIMENTADO USO ESPONJADO 100x100cm			TIPO PARANA
PAREDE				
01	PINTURA EM TINTA ACRILICA PREMIUM SEMI-BRILHO NA COR BRANCA			PCF
02	PORELANATO SENSITIVE BRANCO 60x60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE			TIPO PARANA
03	LAJE APARENTE COM PINTURA PVA LATEX NA COR BRANCA			TIPO PARANA
04	FORRO DE GESSO ACARTONADO COM ACABAMENTO EM PELEUCHA DE PVC			TIPO PARANA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO

PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO

EMÍRCIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA

LOCAL:

Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)

CONTENIDO:

Planta Baixa - 1º Pavimento

Planta Layout - 1º Pavimento

DATA:

04/12/14

ALUNA (MAR. 0278164)

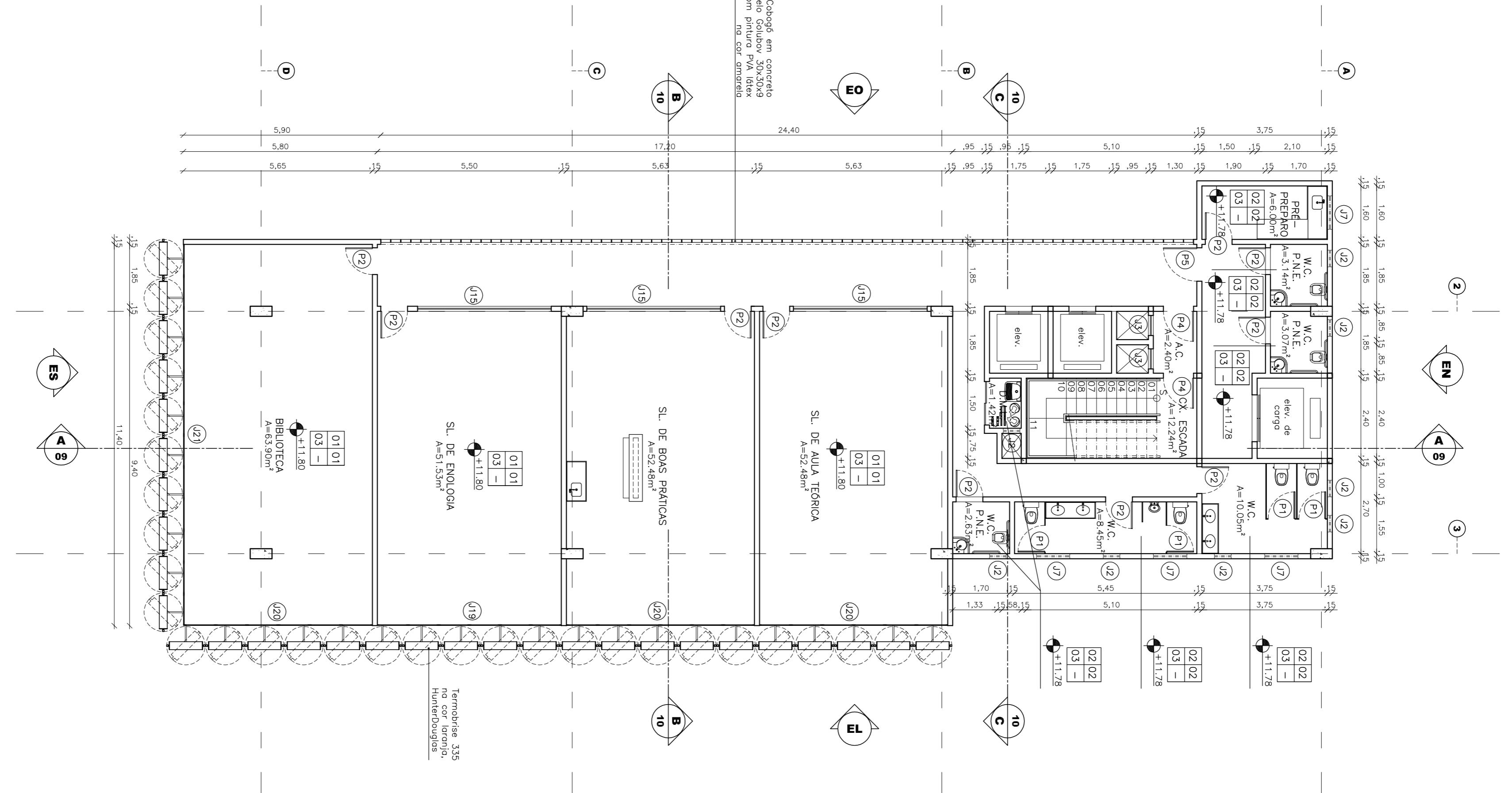
CAROLINA VIEIRA

ORIENTADOR:

ROMEU DUARTE

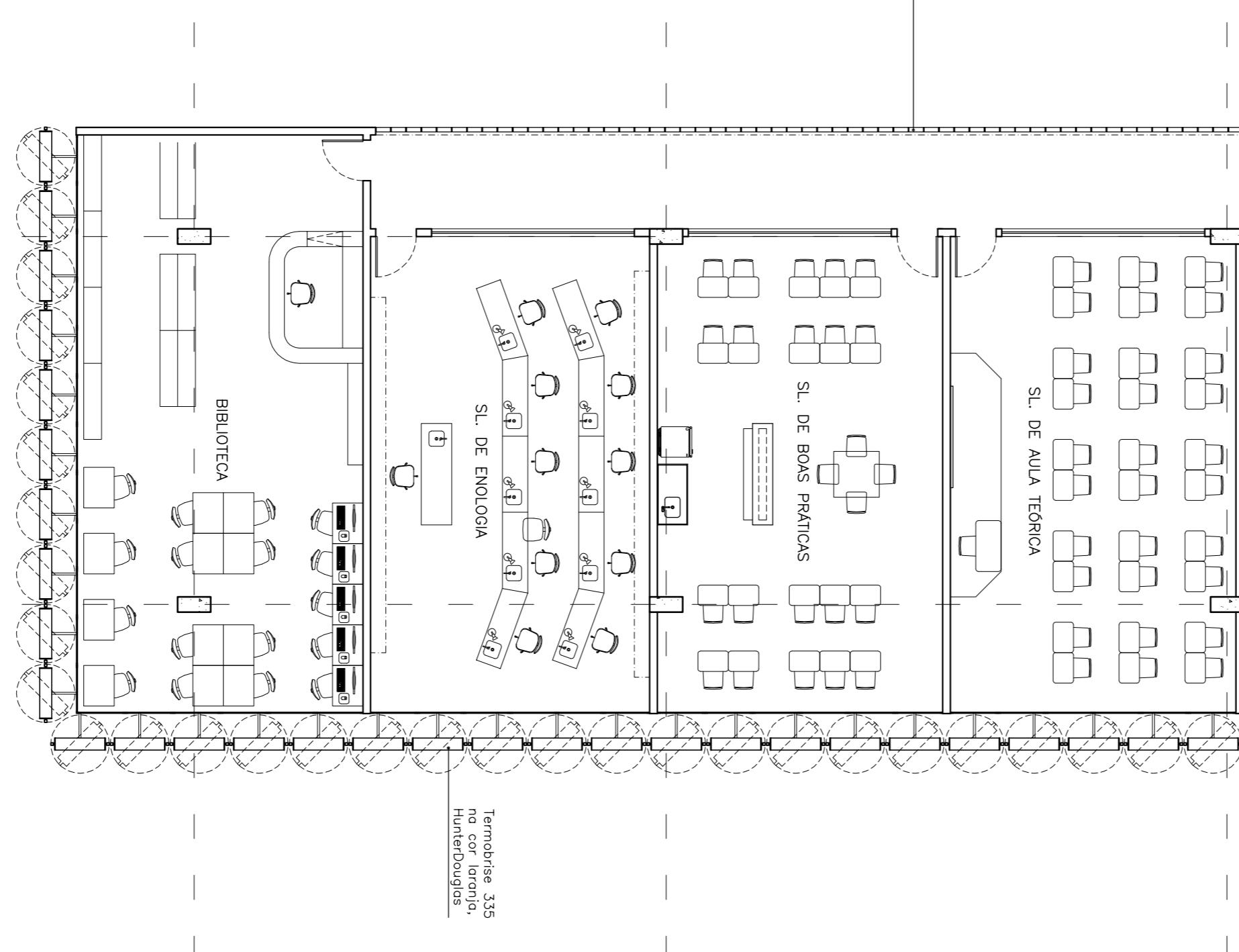
PRONTO:

05/20



01 PLANTA BAIXA - 2º PAVIMENTO

ESC.: 1/100



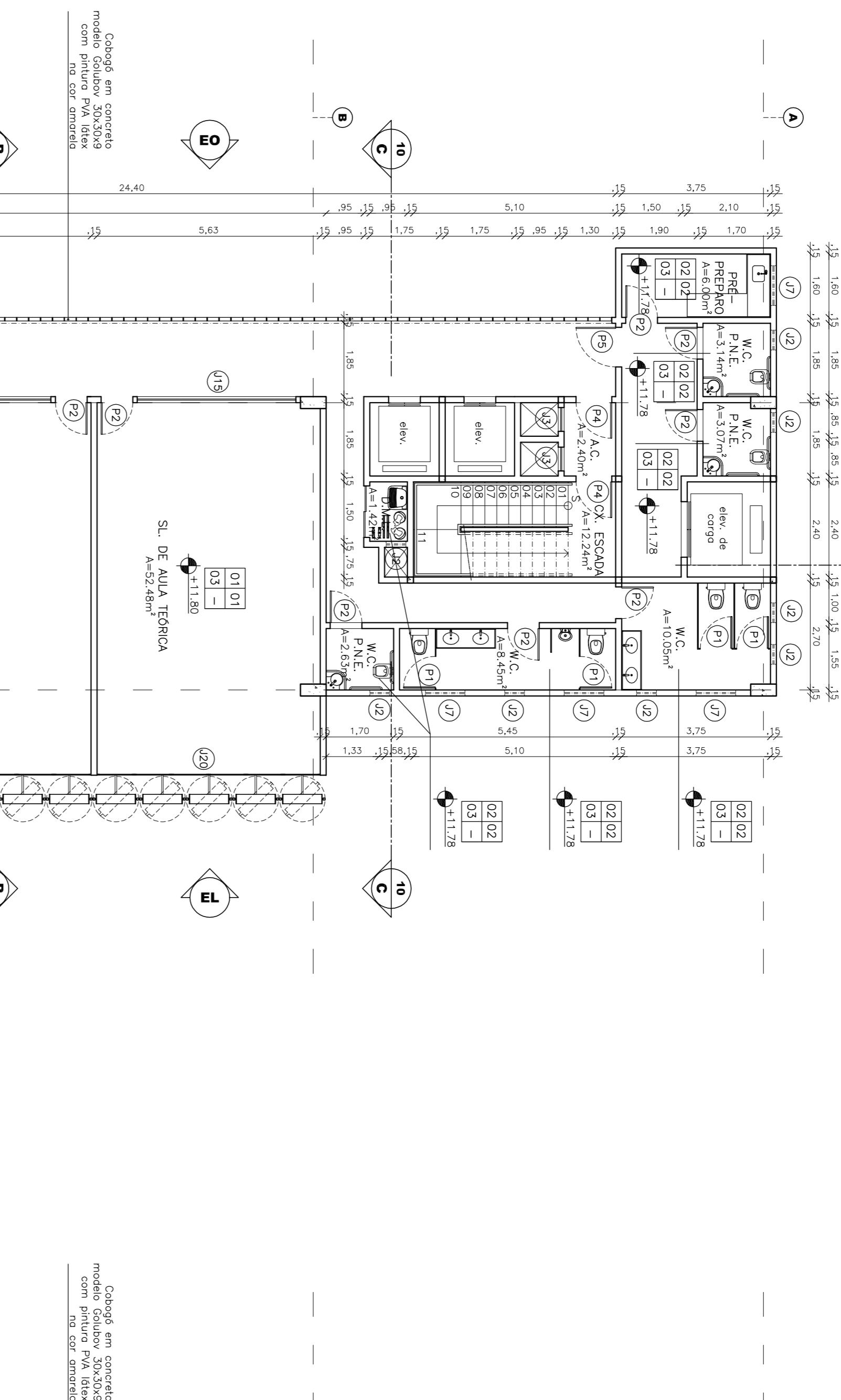
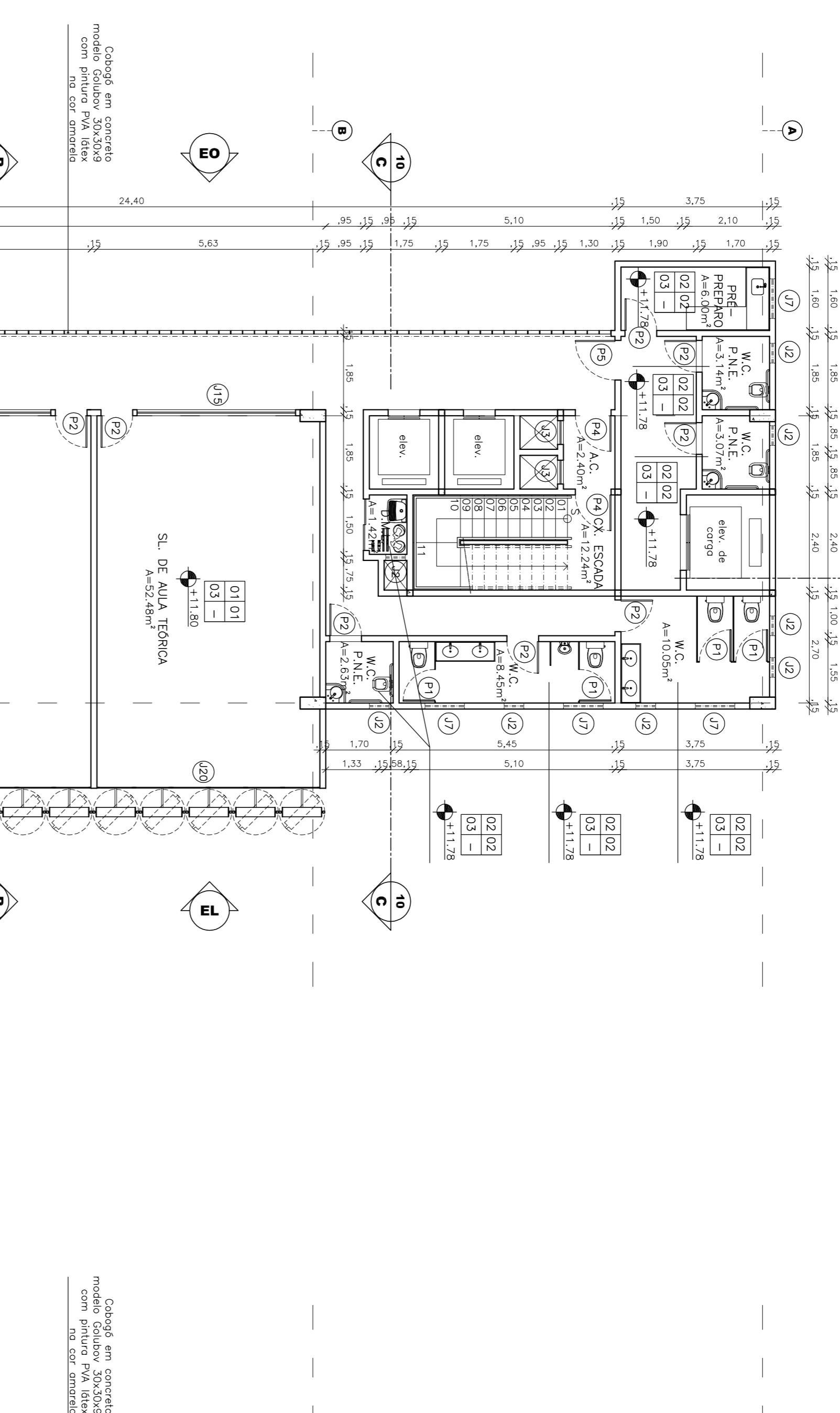
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO
EMÍRCIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA
LOCAL: Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)

CONTENIDO:
Planta Baixa - 2º Pavimento
Planta Layout - 2º Pavimento

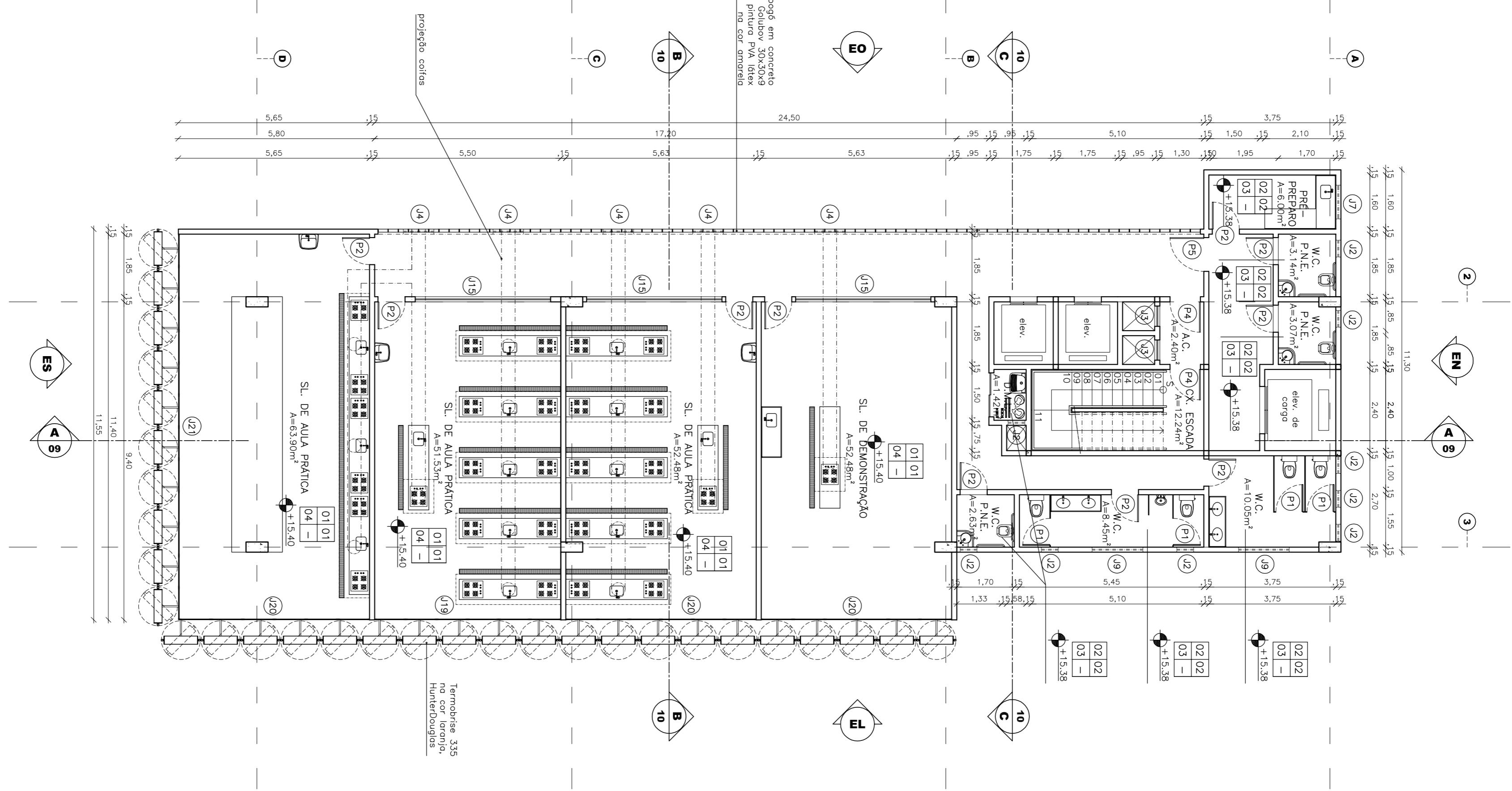
DATA: 04/12/14
ALUNA (Mat. 0228164)
CAROLINA VIEIRA
ORIENTADOR: ROMEU DUARTE

PRONARCA

06/20

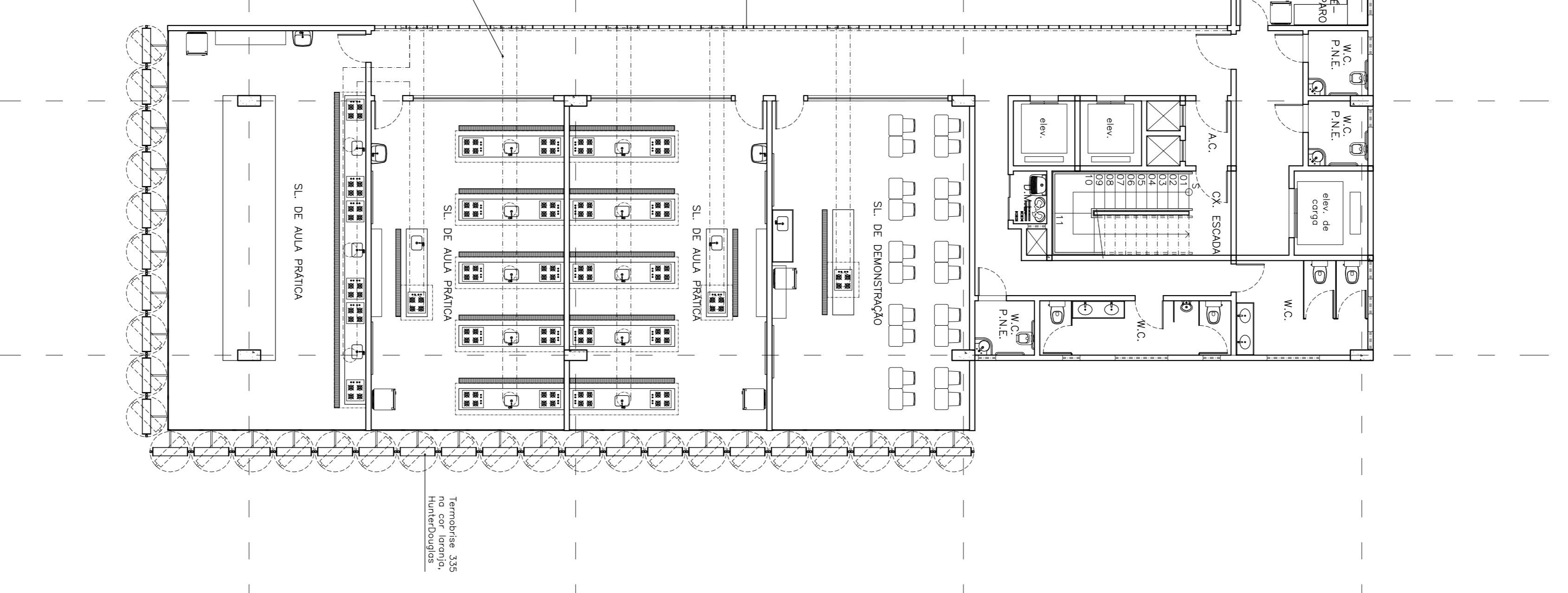


L (m)	H (m)	P (m)	TIPO	MATERIAL
P1 0,80	1,60	—	ABRIR	MDF MELAMINICO BRANCO
P2 0,80	2,10	—	ABRIR	TIPO PARANA
P3 0,90	2,10	—	ABRIR	TIPO PARANA
P4 0,90	2,10	—	ABRIR	PCF
PORTAS				
P5 1,00	2,10	—	ABRIR	TIPO PARANA
P6 1,00	2,10	—	VAL-E-VEM	TIPO PARANA
P7 1,40	1,90	—	ABRIR	GRADE DE FERRO
P8 1,60	1,90	—	ABRIR	GRADE DE FERRO
P9 3,00	3,00	—	ABRIR	PORTAO DE FERRO



01 PLANTA BAIXA - 3º PAVIMENTO

Esc.: 1:1000



02 PLANTA LAYOUT - 3º PAVIMENTO

Esc.: 1:1000

QUADRO DE ESQUADRIAS				
L (m)	H (m)	P (m)	TIPO	MATERIAL
P1	0,80	1,60	—	ABRIR
P2	0,80	2,10	—	ABRIR
P3	0,90	2,10	—	ABRIR
P4	0,90	2,10	—	ABRIR
P5	1,00	2,10	—	ABRIR
P6	1,00	2,10	VAL-E-VER	TIPO PARANA
P7	1,40	1,90	—	ABRIR
P8	1,60	1,90	—	ABRIR
P9	3,00	3,00	—	ABRIR

L (m)	H (m)	P (m)	TIPO	MATERIAL
J1	0,50	0,50	1,80	MAXIM-AR
J2	0,50	0,50	2,10	MAXIM-AR
J3	0,50	0,50	2,70	VENETIANA
J4	0,90	0,60	2,70	VENETIANA
J5	1,00	0,50	1,80	MAXIM-AR
J6	1,00	0,40	1,90	ALUMINIO
J7	1,00	0,50	2,10	MAXIM-AR
J8	1,50	0,50	1,80	MAXIM-AR
J9	1,50	0,50	2,10	MAXIM-AR
J10	2,00	0,50	2,10	MAXIM-AR
J11	2,50	0,50	1,80	MAXIM-AR
J12	3,00	0,50	2,10	MAXIM-AR
J13	2,75	3,10	—	FIXA/CORRER
J14	3,75	3,10	—	FIXA/CORRER
J15	4,00	1,50	—	FIXA
J16	4,15	3,10	—	FIXA/CORRER
J17	4,20	3,10	—	FIXA/CORRER
J18	5,40	2,20	—	FIXA/ABRIR
J19	5,50	3,10	—	FIXA/CORRER
J20	5,60	3,10	—	FIXA/CORRER
J21	11,40	3,10	—	FIXA/CORRER
J22	13,15	3,10	—	FIXA/ABRIR
J23	14,60	6,70	—	FIXA/ABRIR
J24	14,95	6,70	—	FIXA

QUADRO DE ACABAMENTOS

PISO

- 01 PORCELANATO ESMALTADO ST REMY ARGENTO 60x180cm RET NATURAL, LINHA PIETRA ST REMY PORTOBELLO
- 02 PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60x60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE
- 03 PISO CIMENTADO USO ESPONJADO 100x100cm

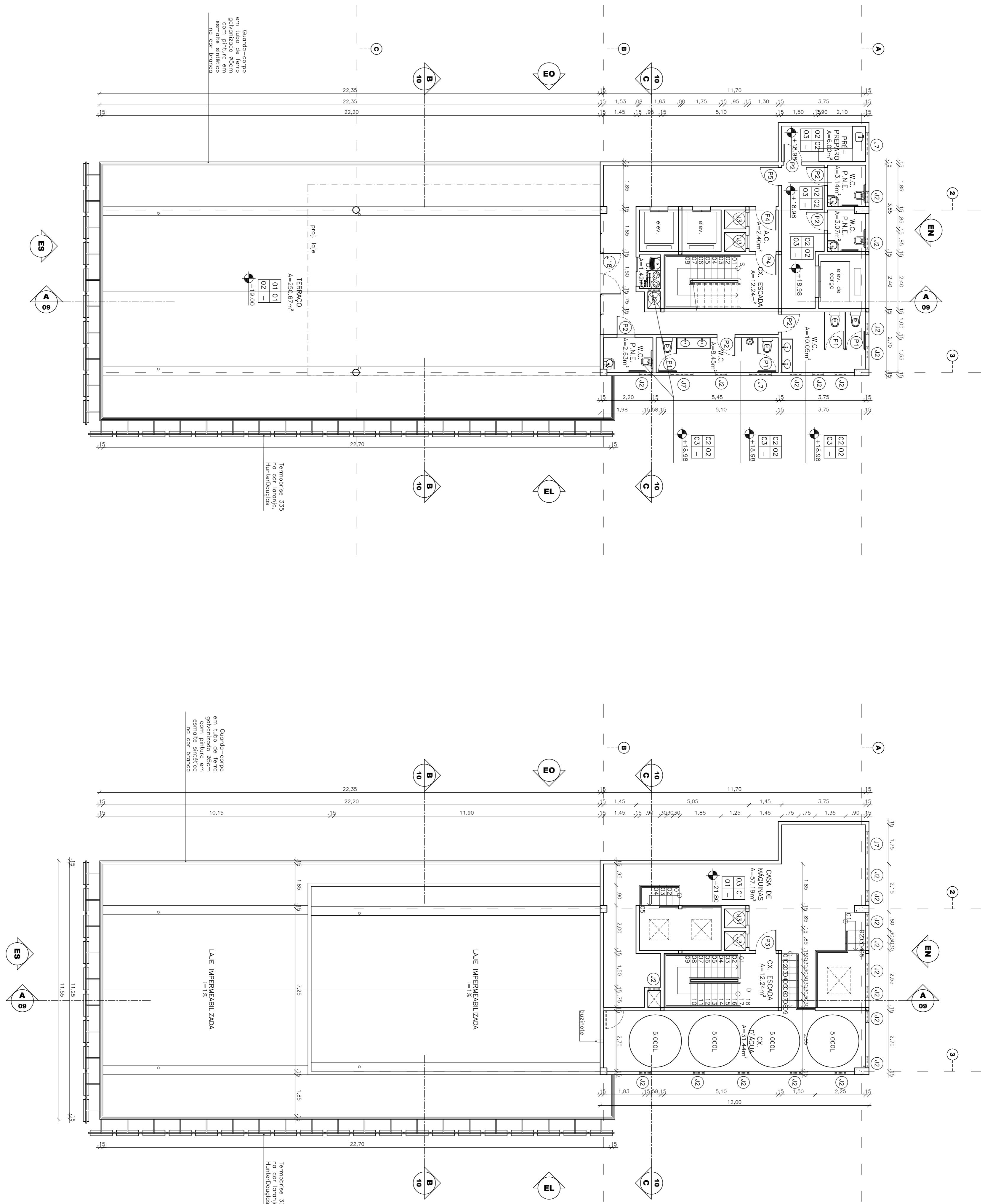
PAREDE

- 01 PINTURA EM TINTA ACRÍLICA PREMIUM SEMI-BRILHO NA COR BRANCA
- 02 PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60x60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE

TETO

- 01 LAJE NERVURADA APARENTE
- 02 LAJE APARENTE COM PINTURA PVA LÁTEX NA COR BRANCA
- 03 FORRO DE GESSO ACARTONADO COM PINTURA ACRÍLICA FOSCA NA COR BRANCA
- 04 FORRO DE GESSO ACARTONADO COM ACABAMENTO EM PELEÚCIA DE PVC

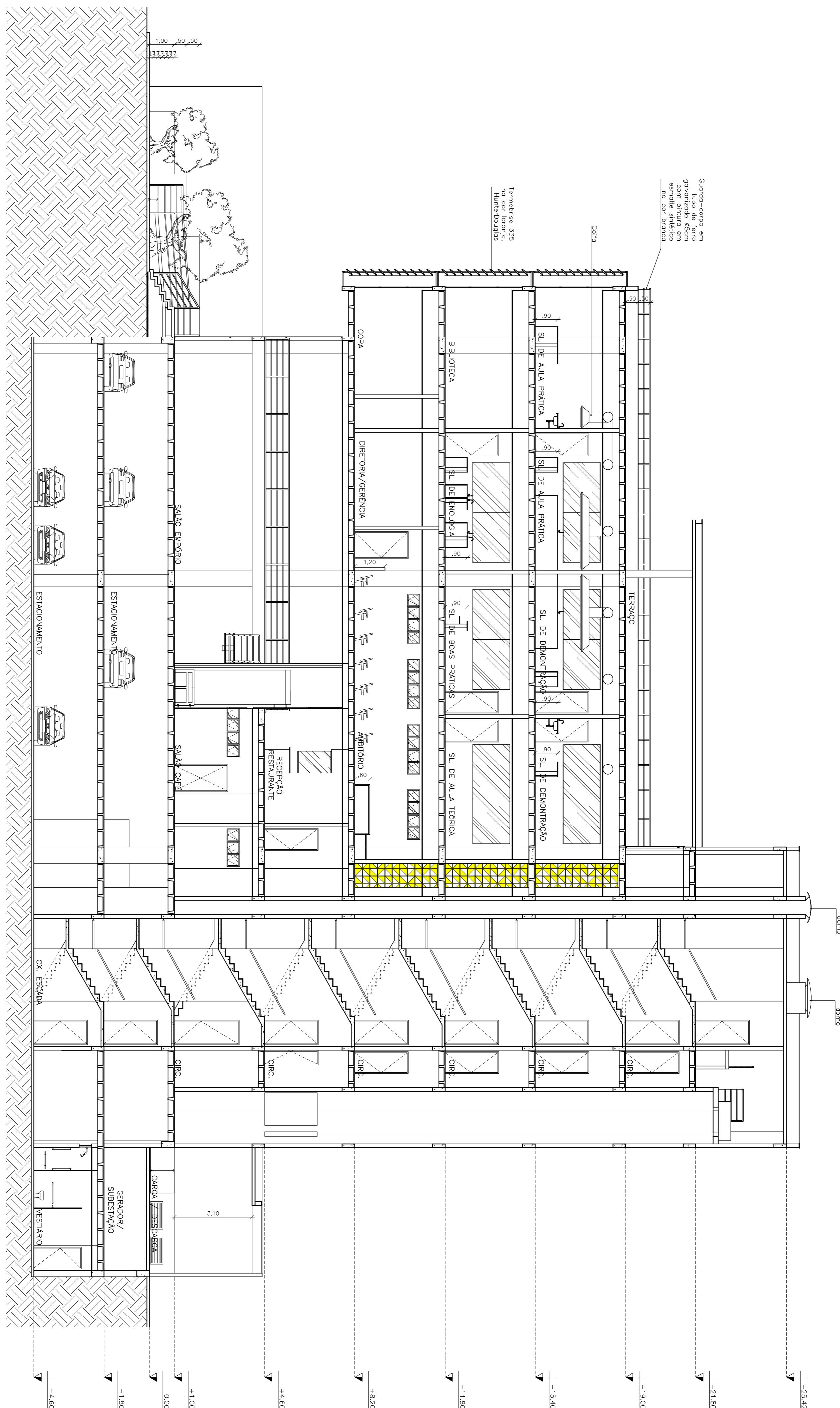
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO	PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO	DATA
EMÍRCIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA	CAROLINA VIEIRA	04/12/14	ALUNA (MAR. 0278164)
LOCAL	ROMEU DUARTE	ORIENTADOR	PRONAVIA
CONTENIDO	PLANTA Baixa - 3º Pavimento	PLANTA Layout - 3º Pavimento	
Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)			



QUADRO DE ACABAMENTOS			
PISO	TIPO	MATERIAL	
01 PORCELANATO ESMALTADO ST REMY ARGENTO 60X180cm RET NATURAL, LINHA PIETRA ST REMY PORTOBELLO	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO	
02 PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60X60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO	
03 PISO CIMENTADO USO ESPONJADO 100X100cm	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO	
PAREDE	TIPO	MATERIAL	
01 PINTURA EM TINTA ACRILICA PREMIUM SEMI-BRILHO NA COR BRANCA	ALUMINIO E VIDRO		
02 PORCELANATO SENSITIVE BRANCO 60X60cm ACABAMENTO ACEITINADO, ELIANE	ALUMINIO E VIDRO		
TIETO	TIPO	MATERIAL	
01 LAJE NERVURADA APARENTE	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO	
02 LAJE APARENTE COM PINTURA PVC LATEX NA COR BRANCA	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO	
03 FORRO DE GESSO ACARTONADO COM PINTURA ACRILICA FOSCA NA COR BRANCA	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO	
04 FORRO DE GESSO ACARTONADO COM ACABAMENTO EM PELEUCHA DE PVC	MAXIM-AR	ALUMINIO E VIDRO	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO	
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO	
EMÍRCIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA	
LOCAL	
Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)	
CONTEÚDO	
Planta Baixa - Terraço	
Planta Baixa - Casa de Máquinas	

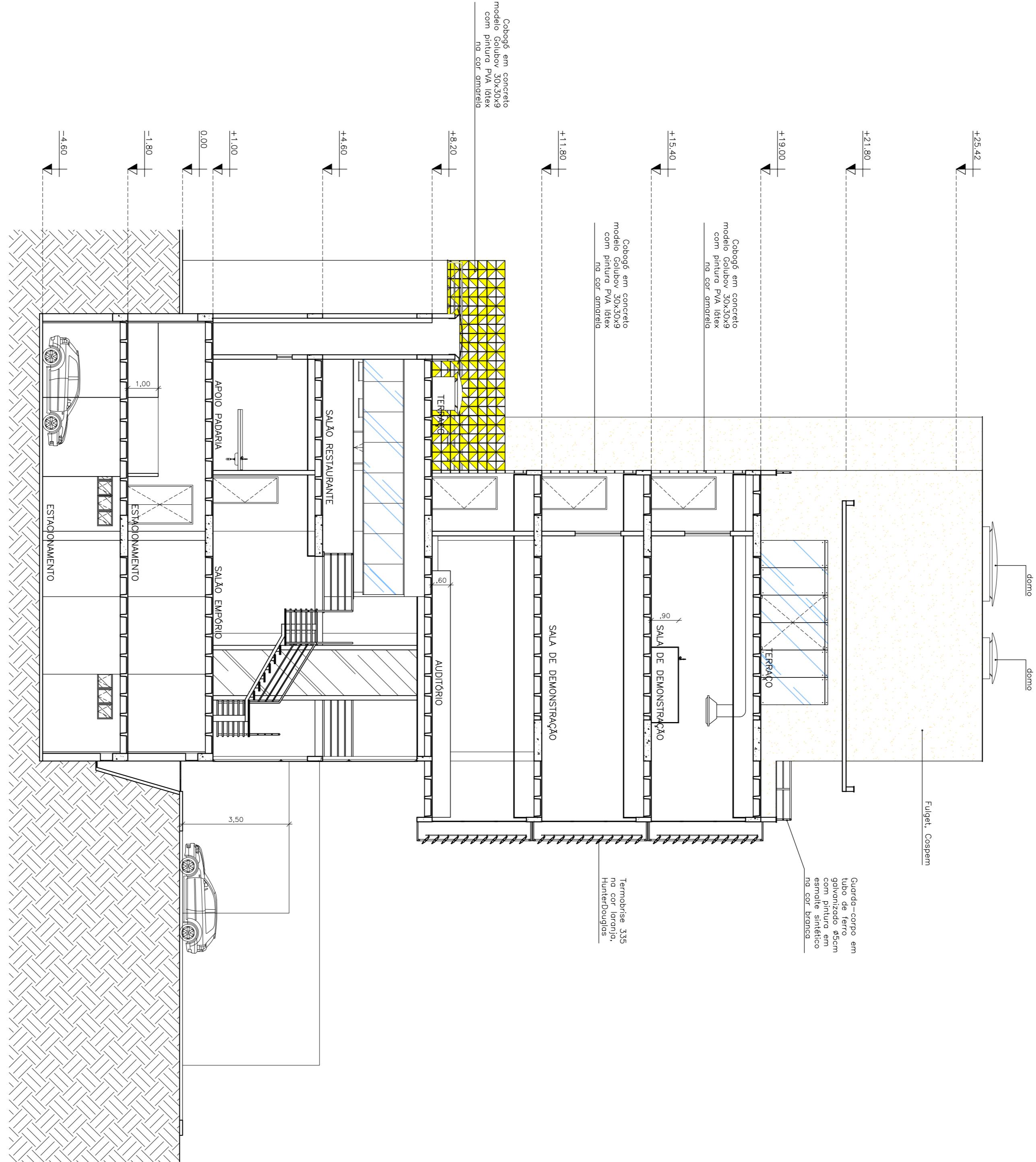
01 CORTE AA
ESC.: 1/100



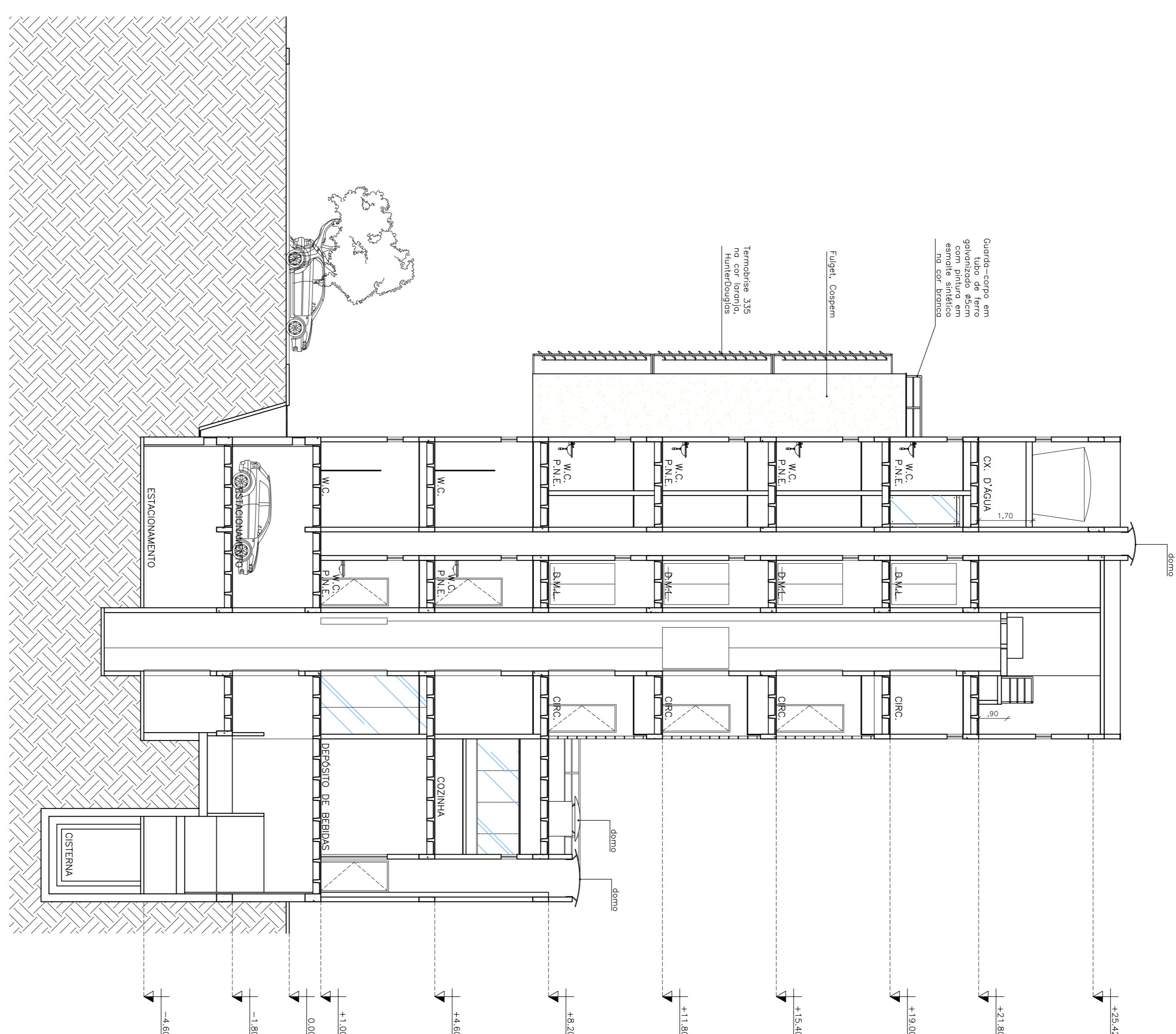
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO
EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA

LOCAL
Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Montt)

CONTEÚDO
Corte AA



01 CORTÉ BB
ESC.: 1/100



CORTE CC
02
ESC.: 1/100

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO
EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA

LOCAL
AV. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Moreira)
CONTEÚDO
Corte BB
Corte CC



01 CORTE D/ ELEVAÇÃO OESTE
ESC.: 1:100

ESC

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ARQUITETURA
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO
EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA
LOCAL:
AV. Júlio Abreu (esquina com
CONTEÚDO
Corte DD / Elevação Oeste

A E URBANISMO
STRONOMIA

1

10

Page 1

10

Page 1

DA
04

TA
4/12/
UNA (N
ARO
ORIENTA
OME
ANCHI

14

78164)
VIE

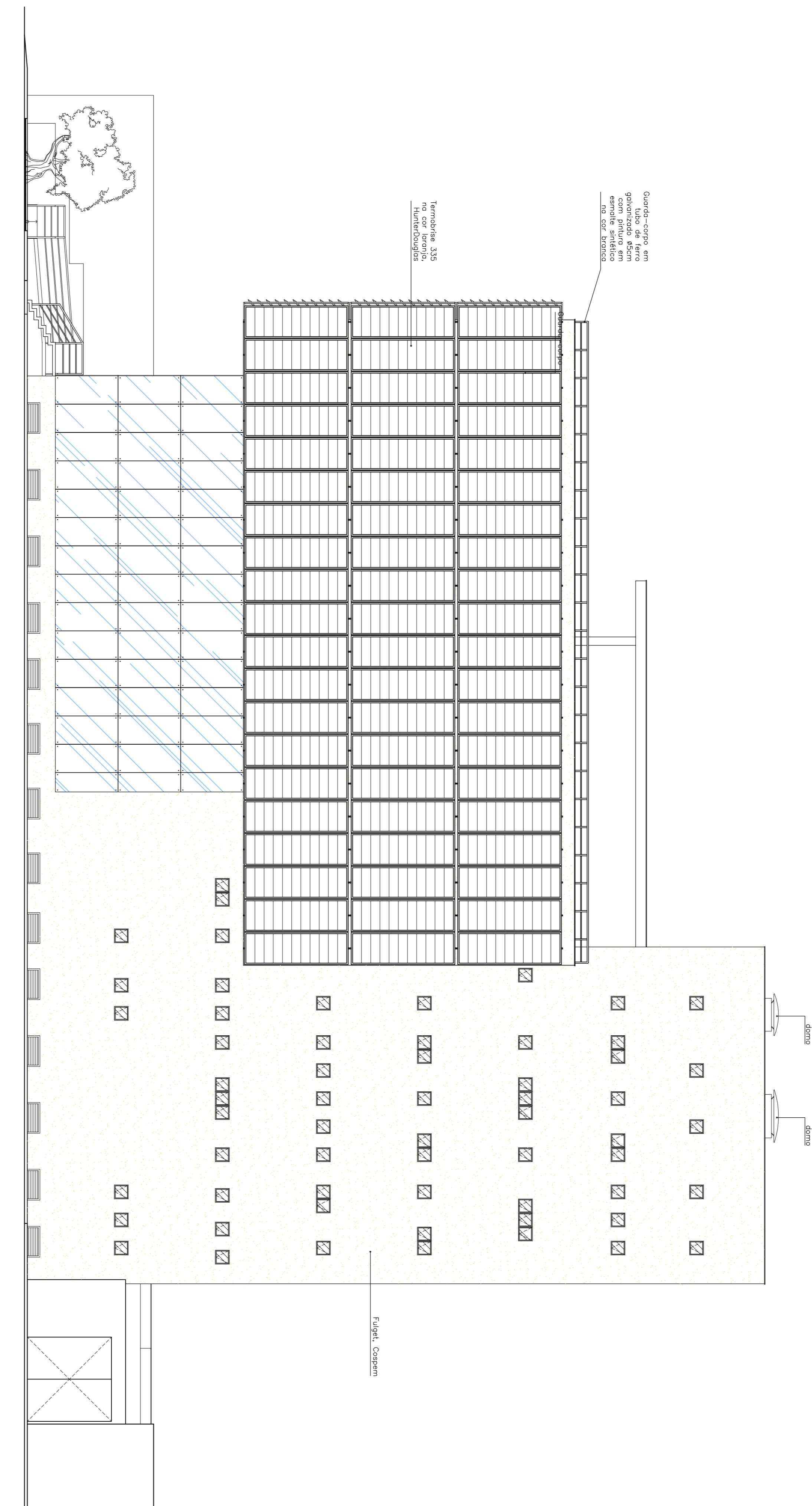
TE
IRA



01 CORTE EE / ELEVAÇÃO NORTE
ESC.: 1/100

ESCC 1/100

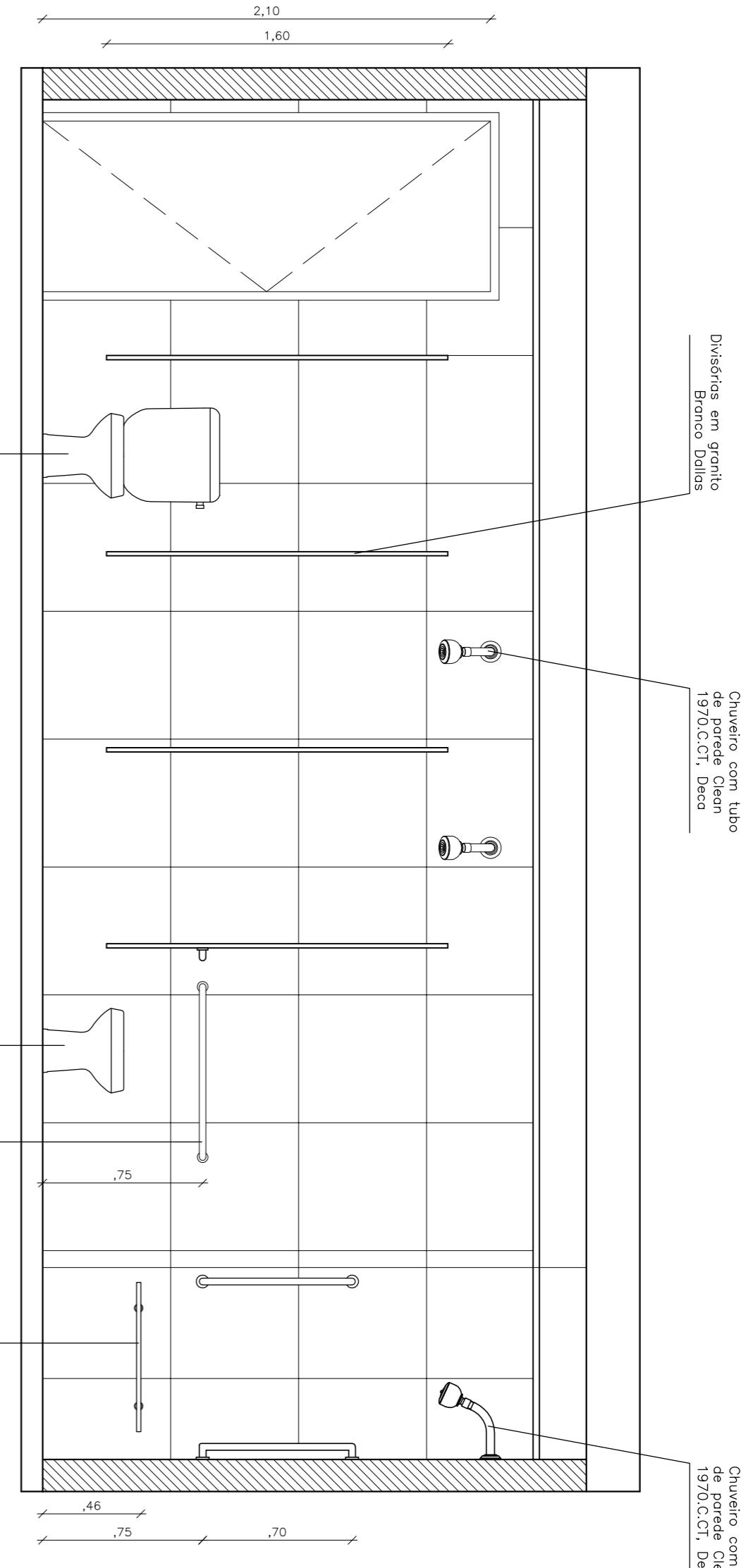
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	DATA 04/12/14
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO	ALUNA (Mat. 0278164) CAROLINA VIEIRA
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO	ORIENTADOR ROMEU DUARTE
EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA	PRANCHAS
LOCAL	
AV. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)	
CONTEÚDO	
Corte EE / Elevação Norte	
Elevação Sul	
-	
12/20	



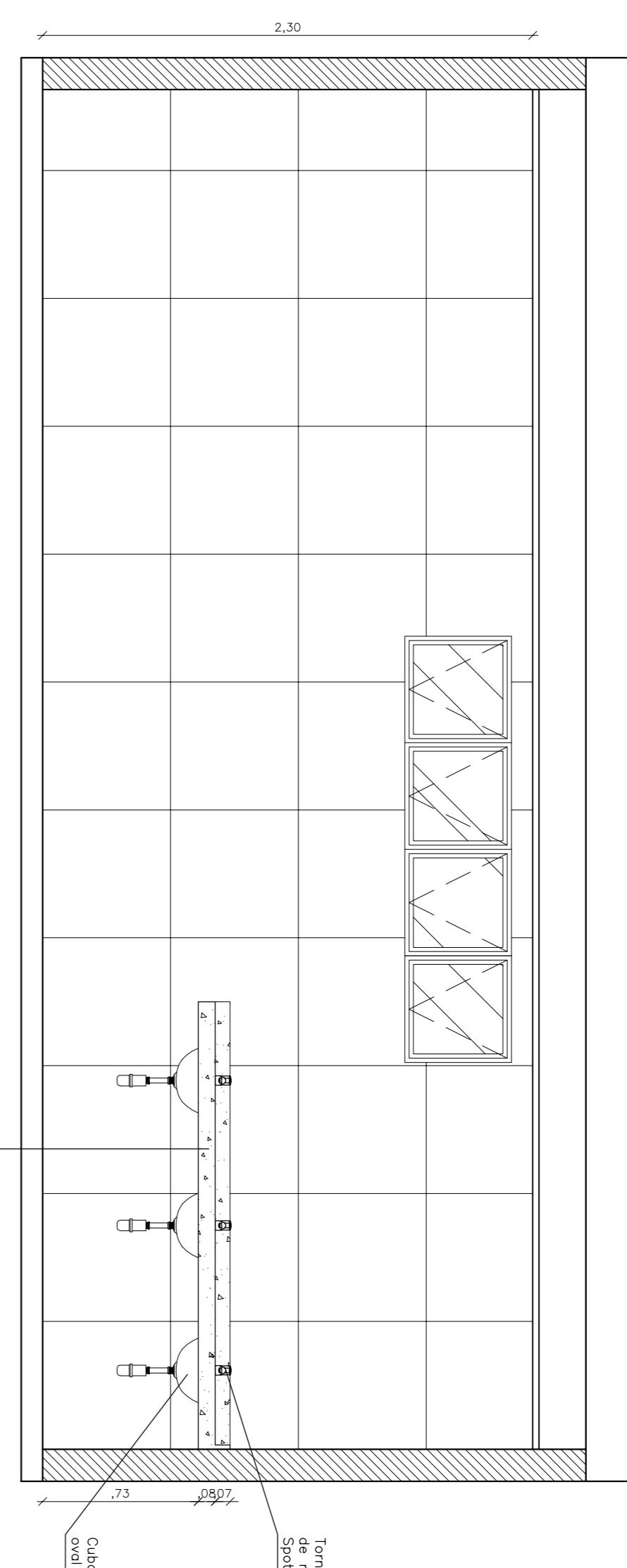
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO
EMPÓRIO - ESCOLA DE GASTRONOMIA
LOCAL
Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monteiro)
CONTENIDO
Elevação Leste

DATA
04/12/14
ALUNA (Matr. 0278164)
CAROLINA VIEIRA
ORIENTADOR
ROMEU DUARTE

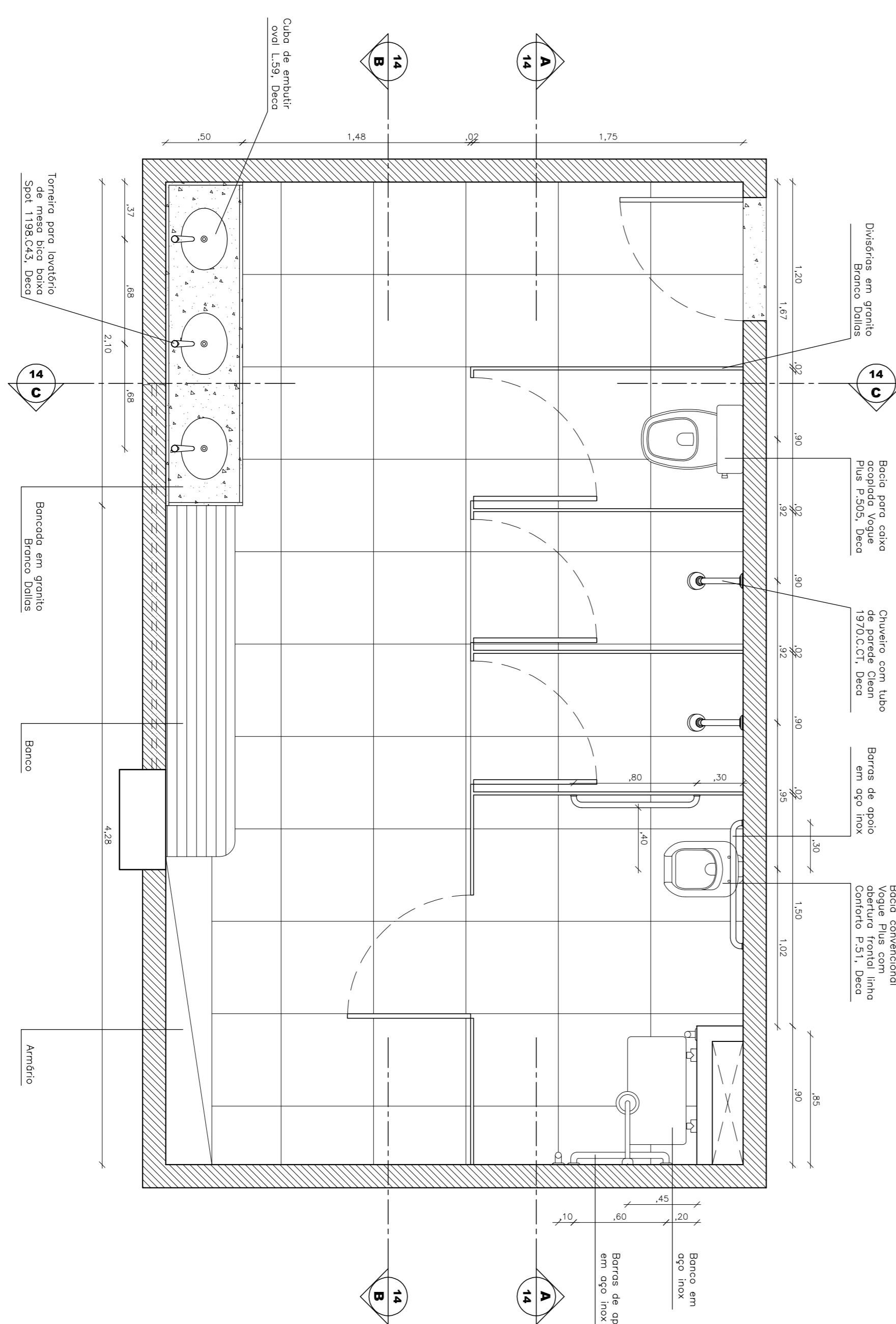
PRONTO



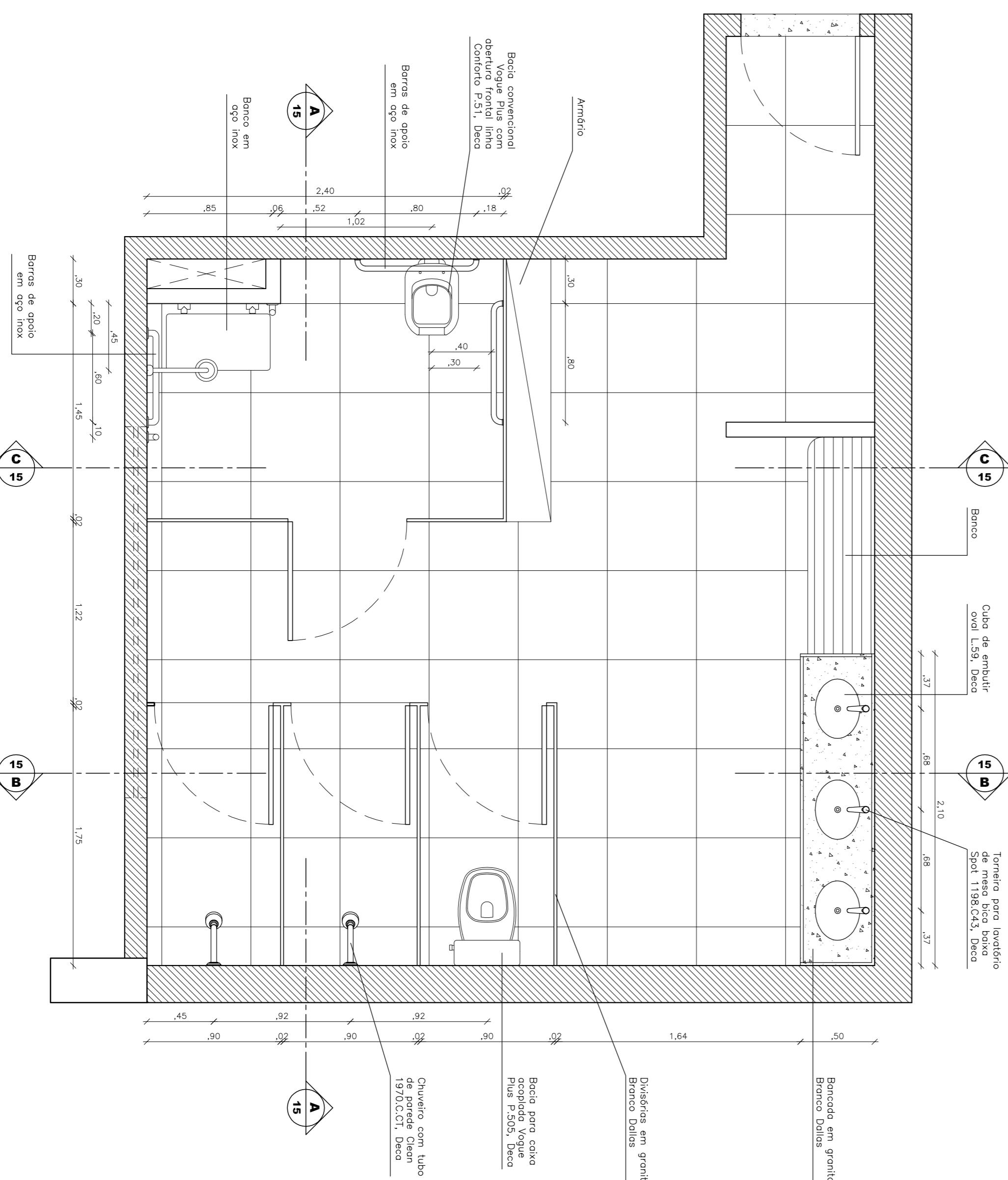
02 VESTIÁRIO 1 - CORTE AA
ESC.: 1/25



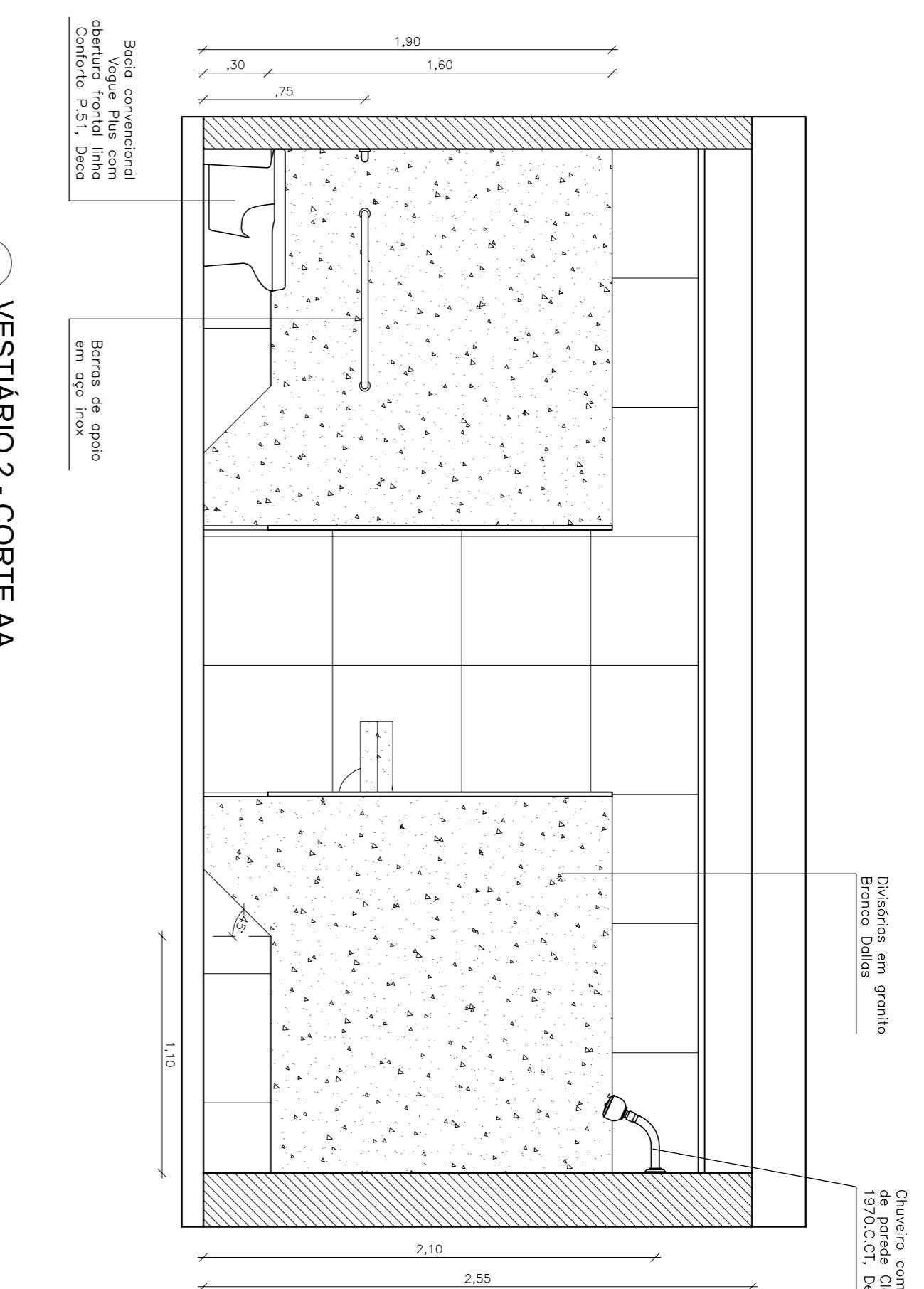
03 VESTIÁRIO 1 - CORTE BB
ESC.: 1/25



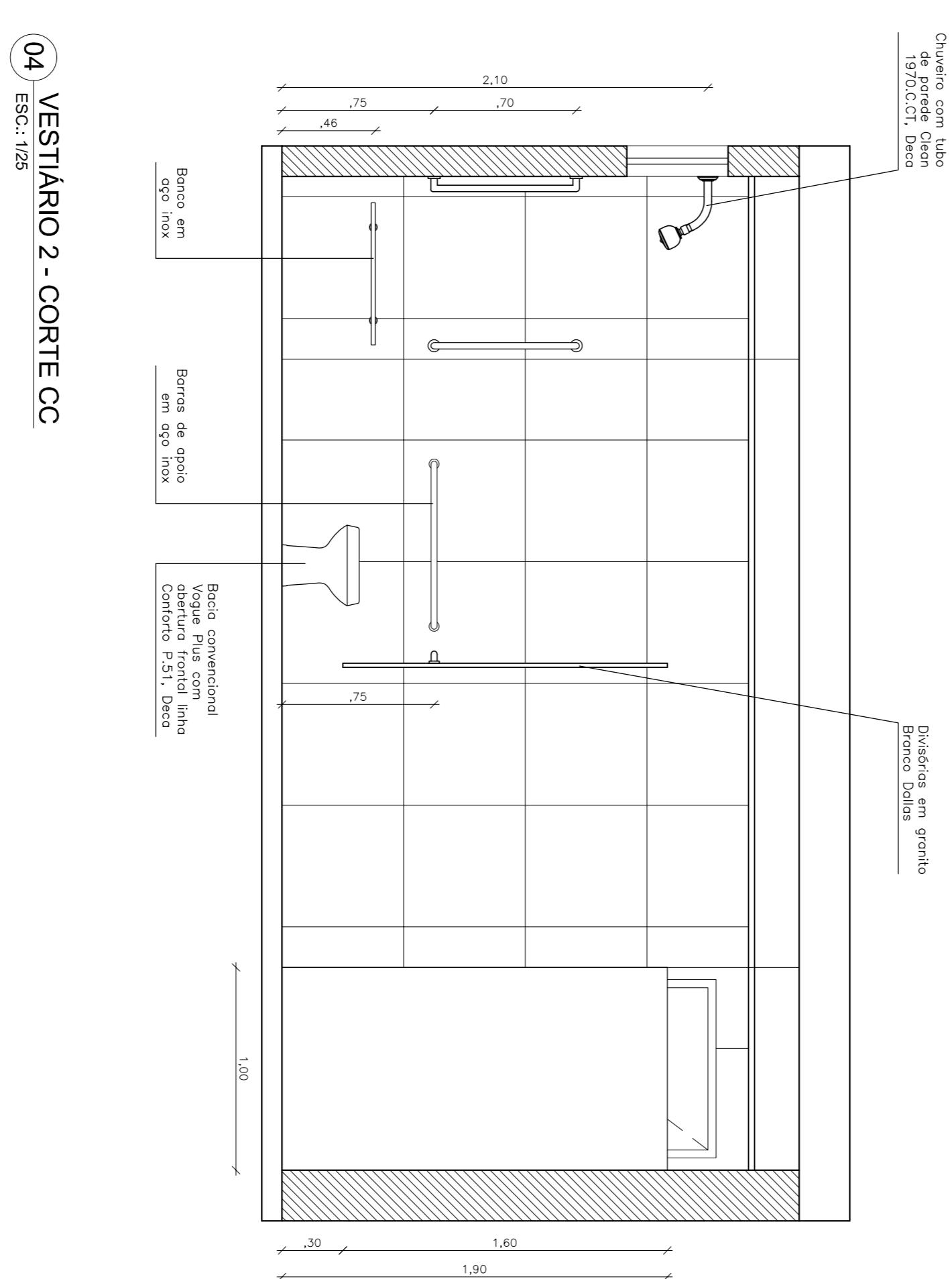
04 VESTIÁRIO 1 - CORTE CC
ESC.: 1/25



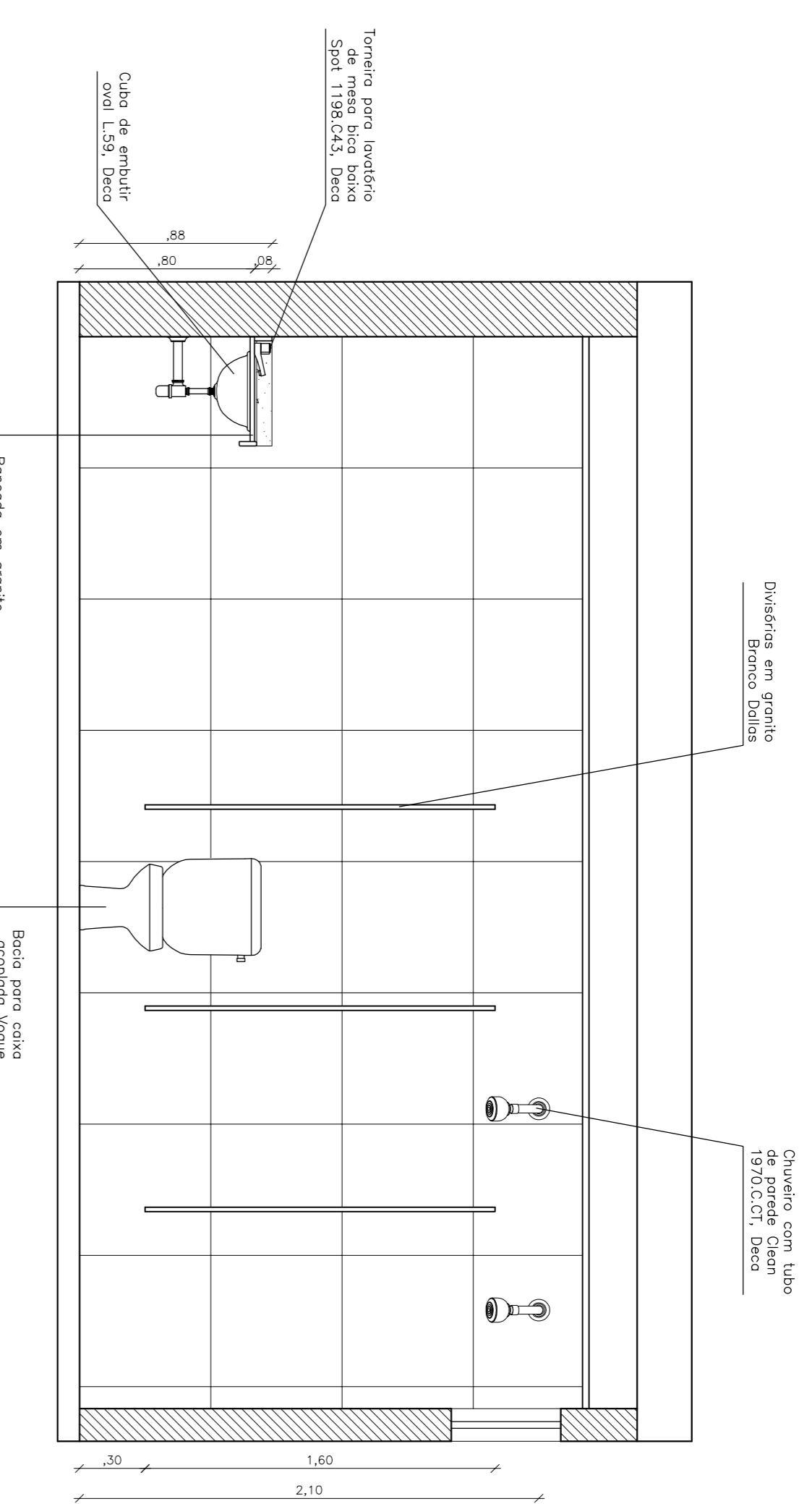
01 VESTIÁRIO 2 - PLANTA BAIXA
ESC.: 1/25



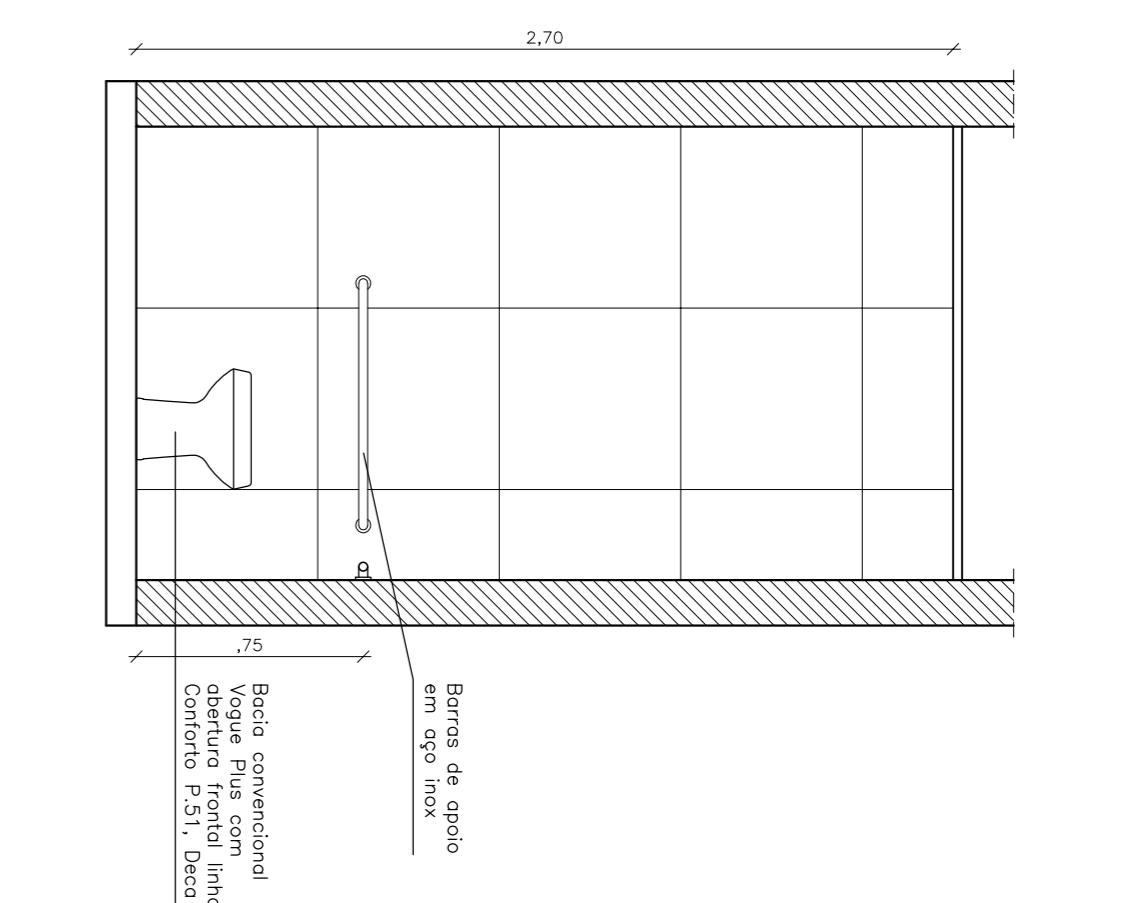
02 VESTIÁRIO 2 - CORTE AA
ESC.: 1/25



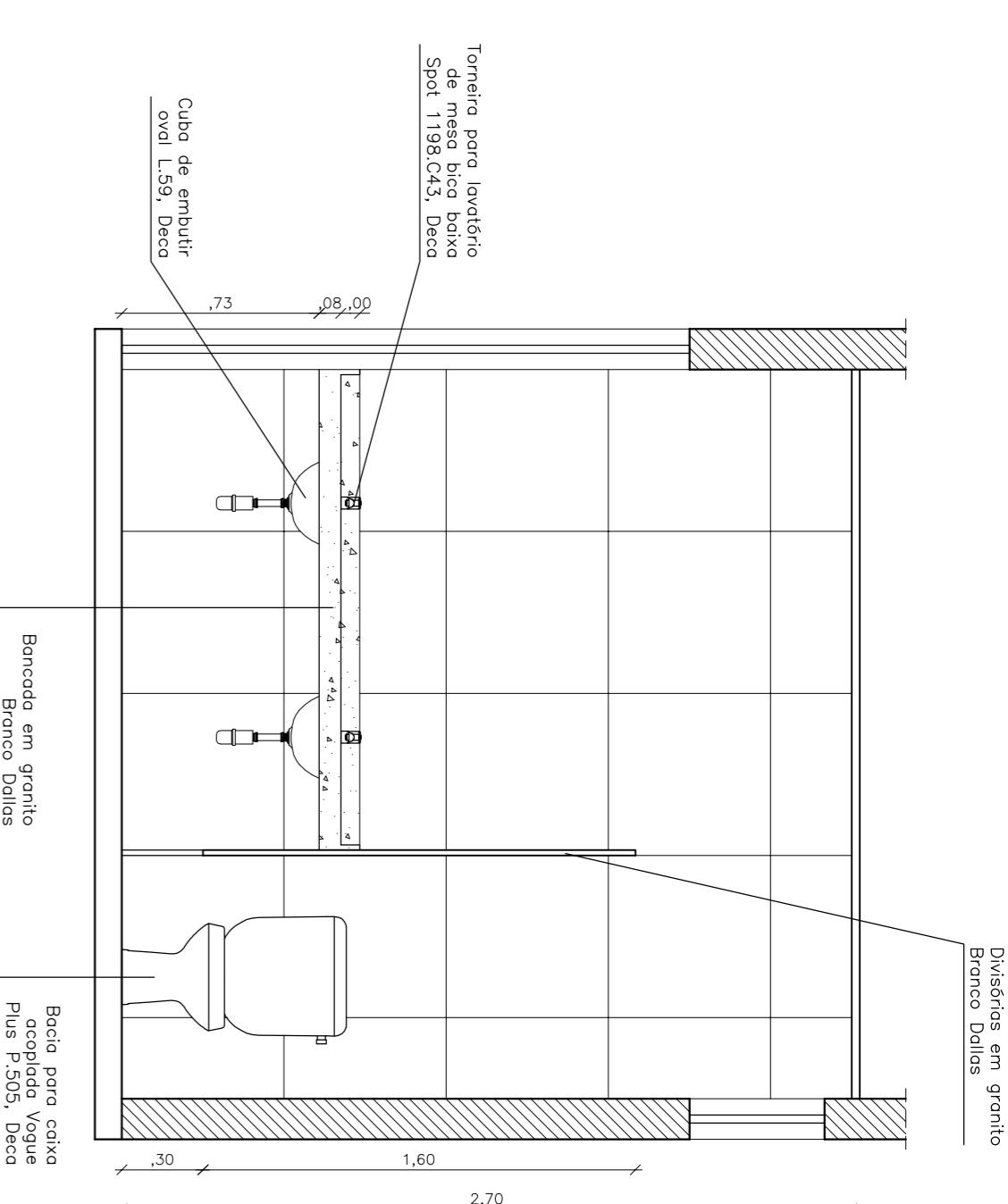
03 VESTIÁRIO 2 - CORTE BB
ESC.: 1/25



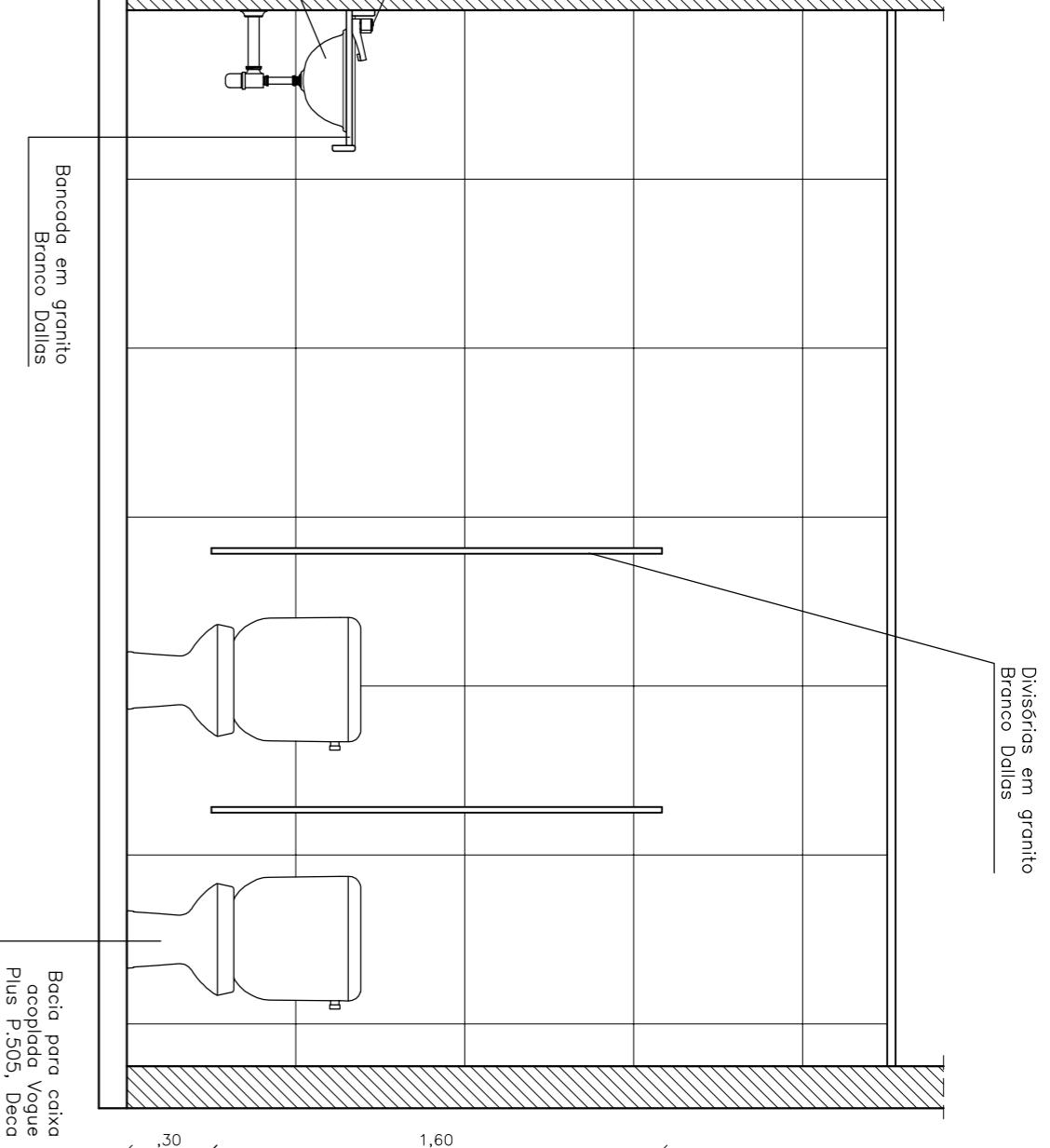
04 VESTIÁRIO 2 - CORTE CC
ESC.: 1/25



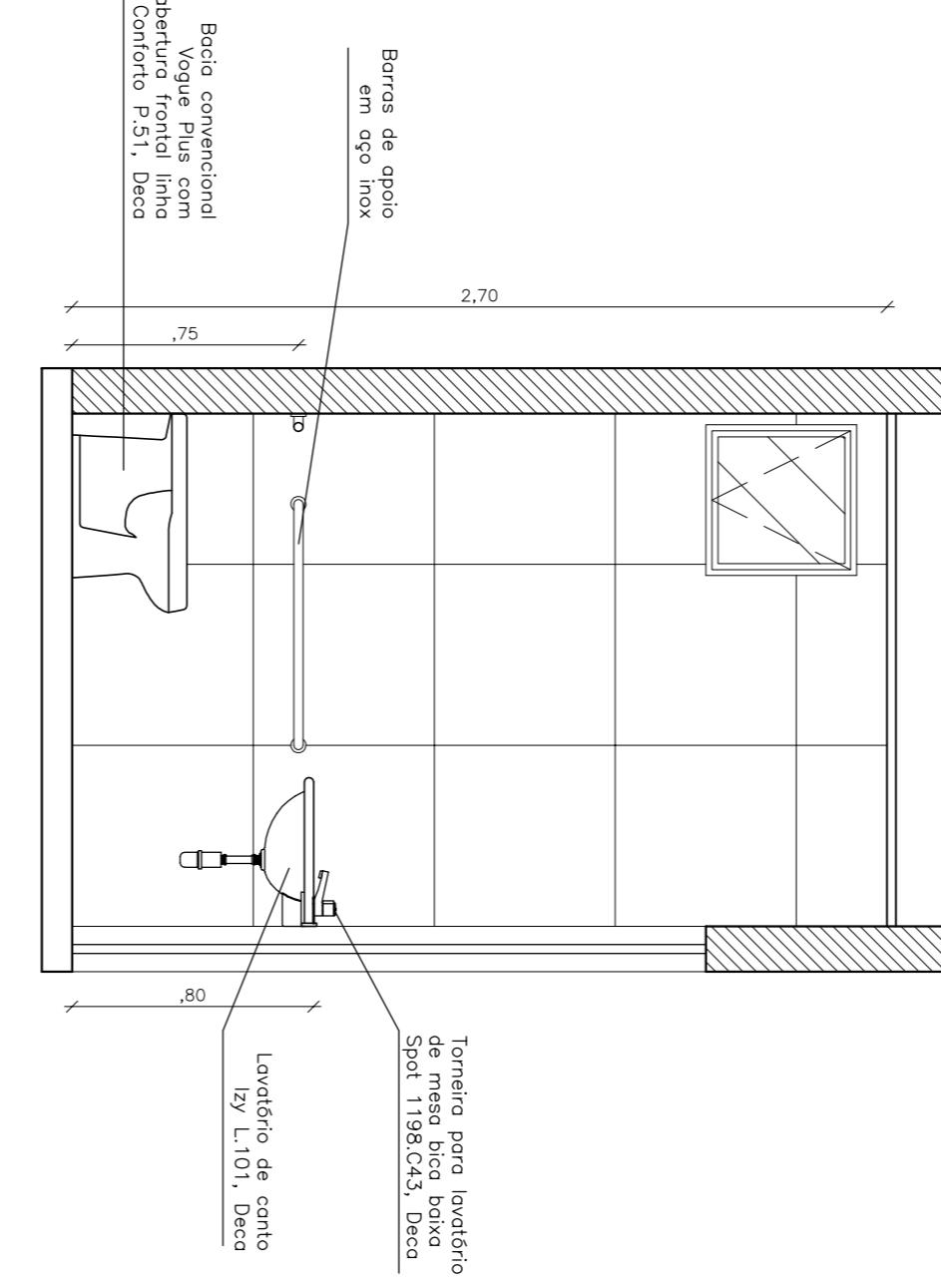
03 W.C. P.N.E. - CORTE AA
ESC.: 1/25



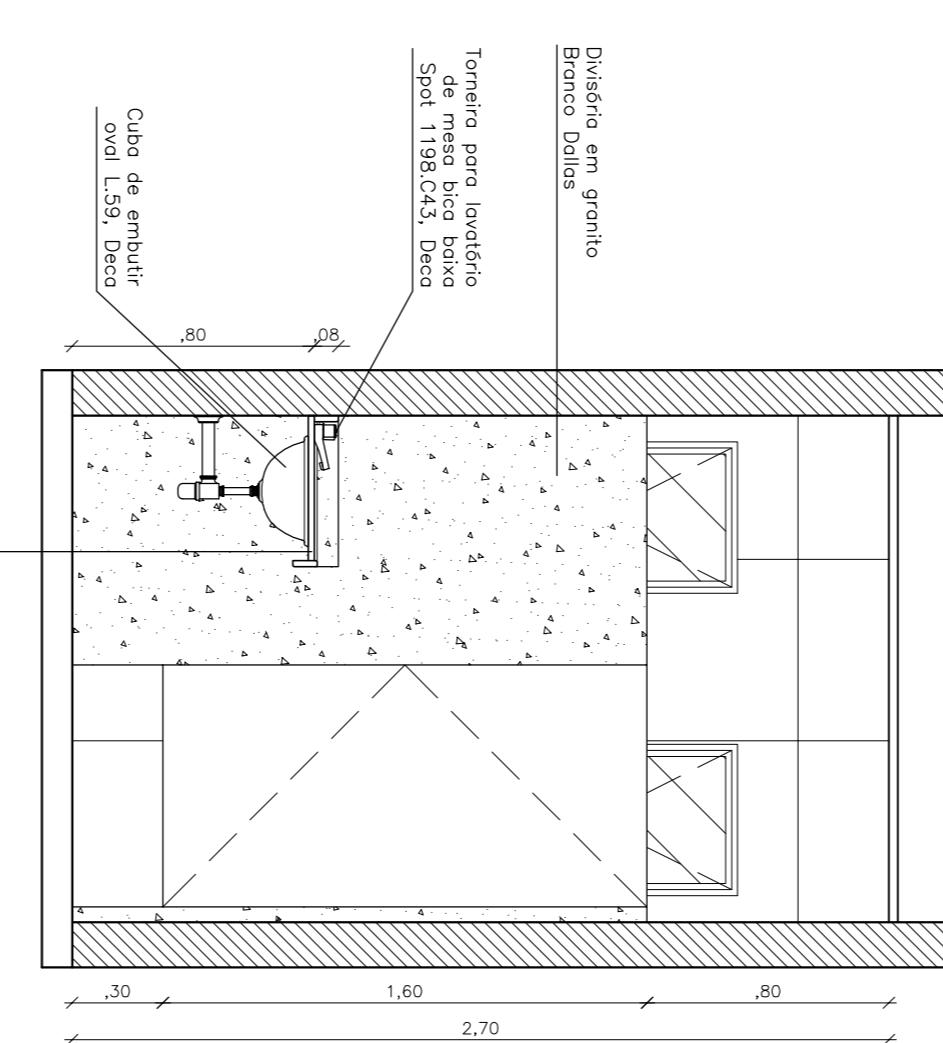
06 W.C. CLIENTES - CORTE CC
ESC.: 1/25



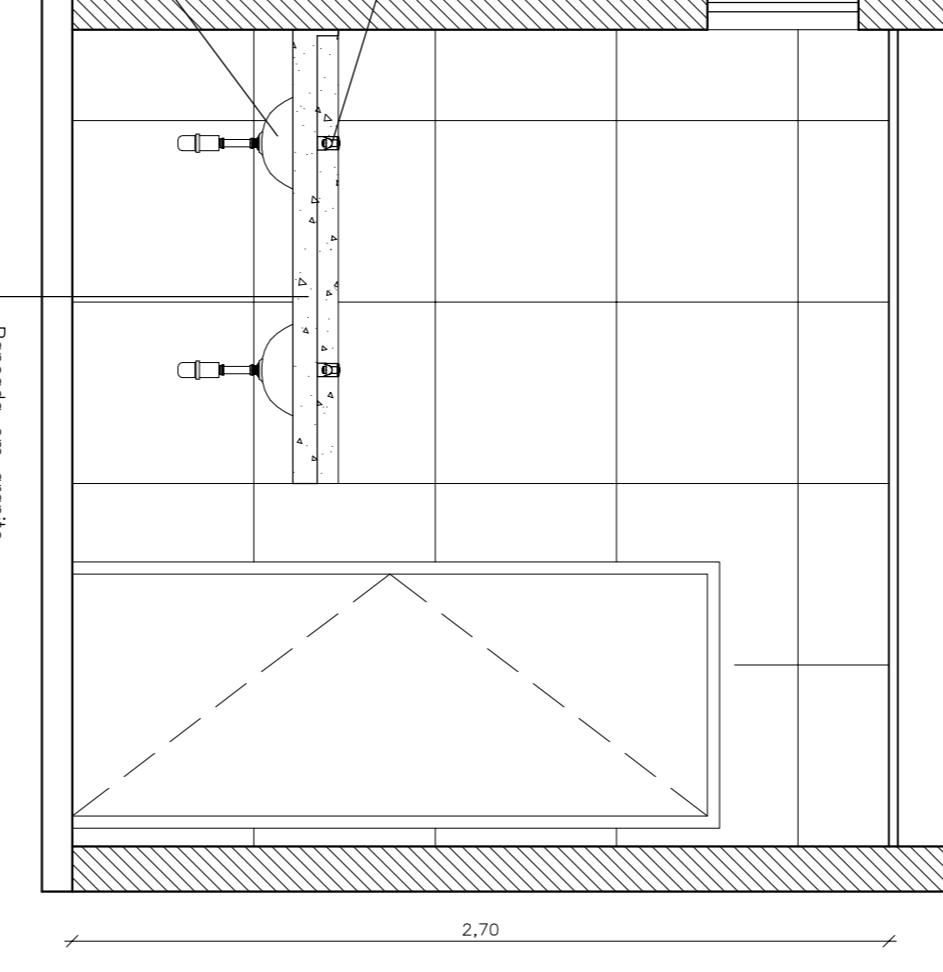
09 W.C. FEMININO - CORTE EE
ESC.: 1/25



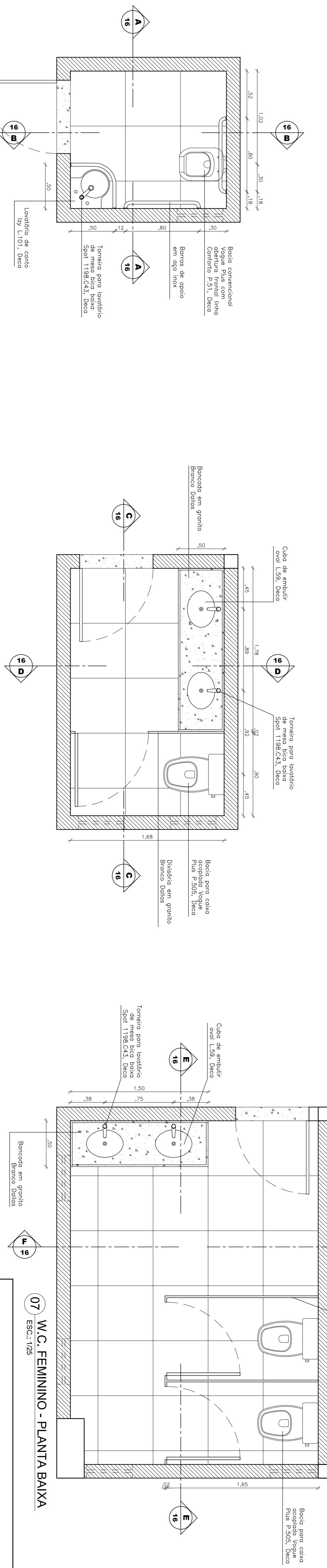
02 W.C. P.N.E. - CORTE BB
ESC.: 1/25



05 W.C. CLIENTES - CORTE DD
ESC.: 1/25



08 W.C. FEMININO - CORTE FF
ESC.: 1/25

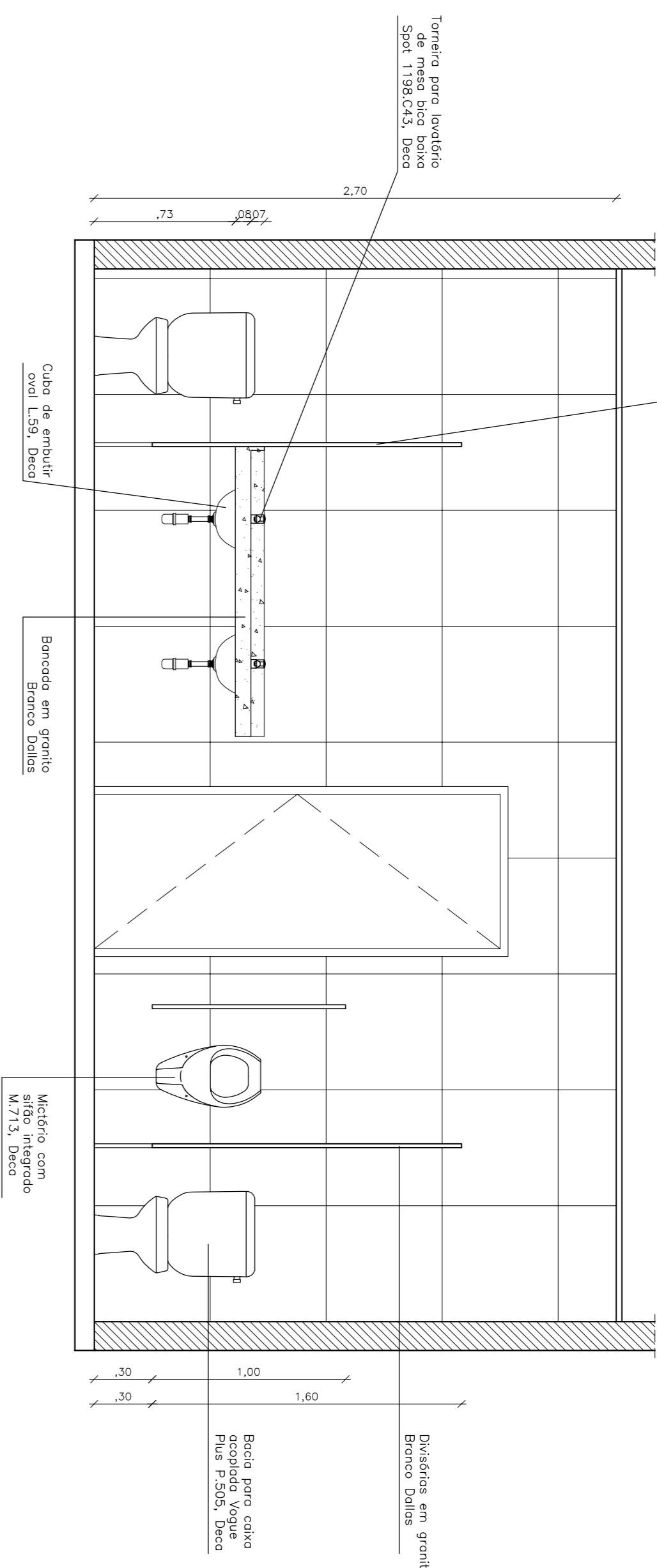


07 W.C. FEMININO - PLANTA BAIXA
ESC.: 1/25

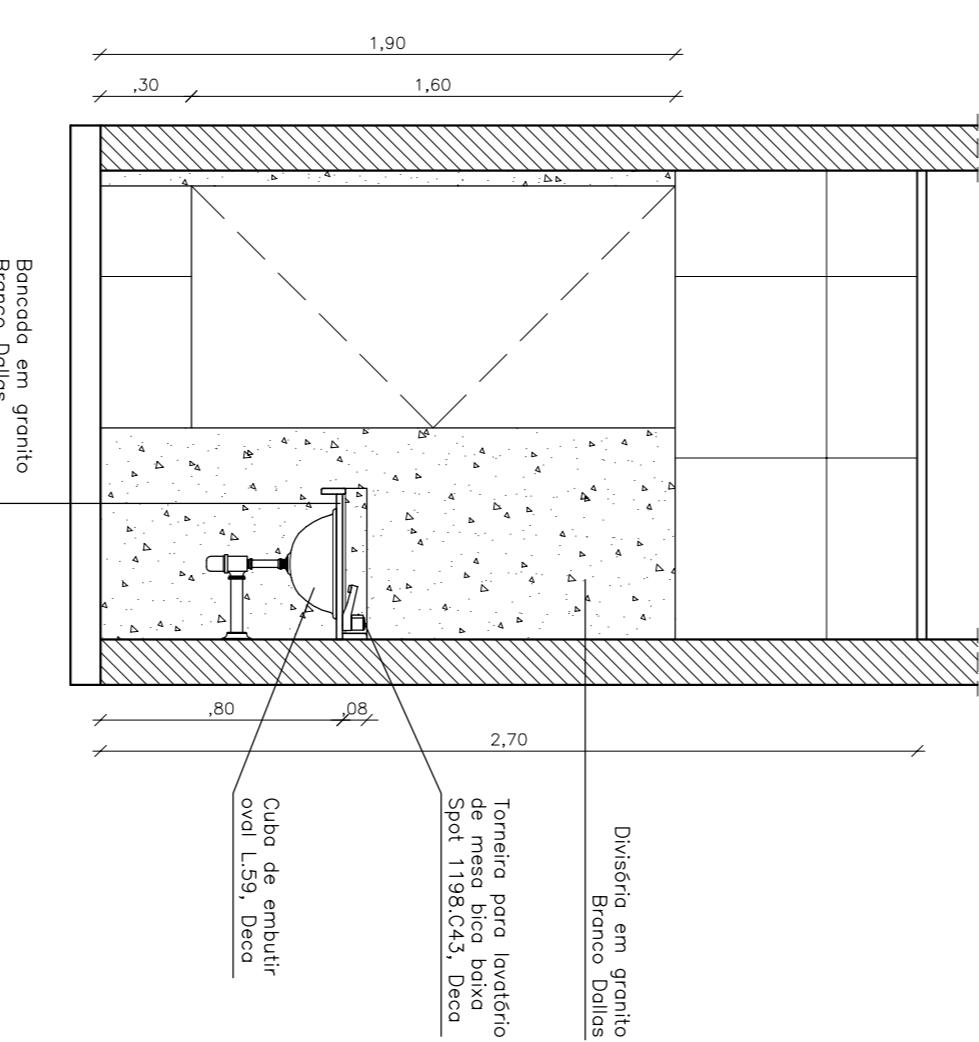
01 W.C. P.N.E. - PLANTA BAIXA
ESC.: 1/25

04 W.C. CLIENTES - PLANTA BAIXA
ESC.: 1/25

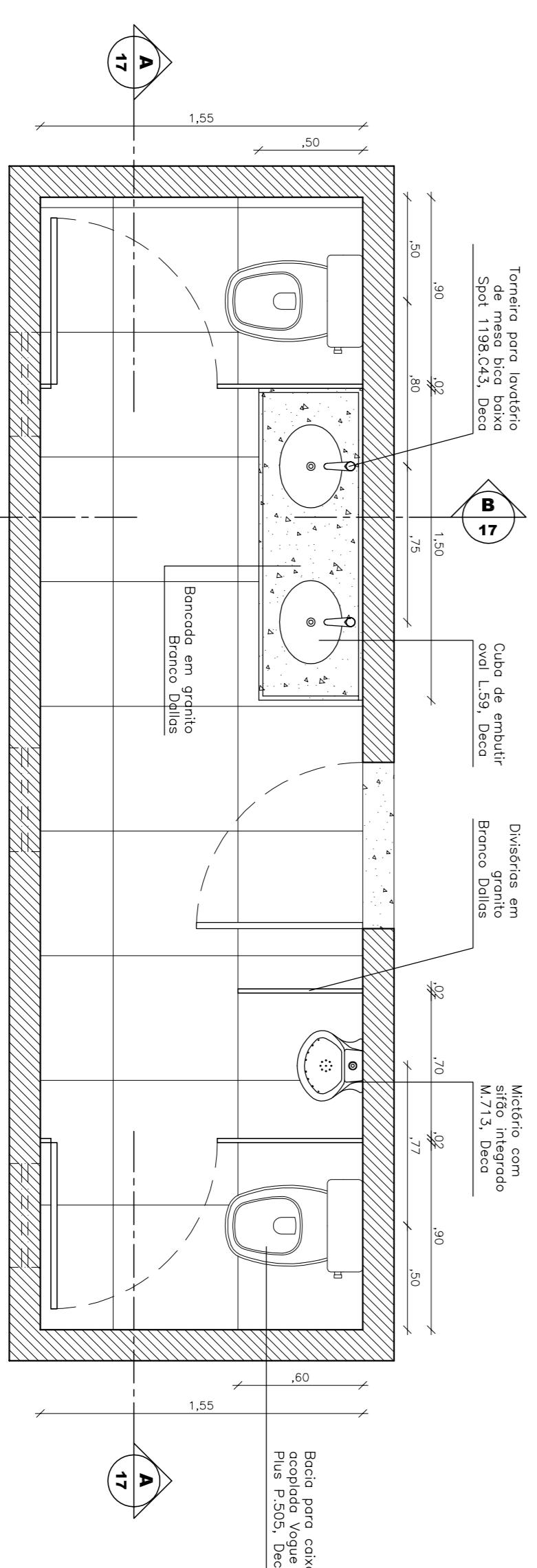
Divisórias em granito
Branco Dafas



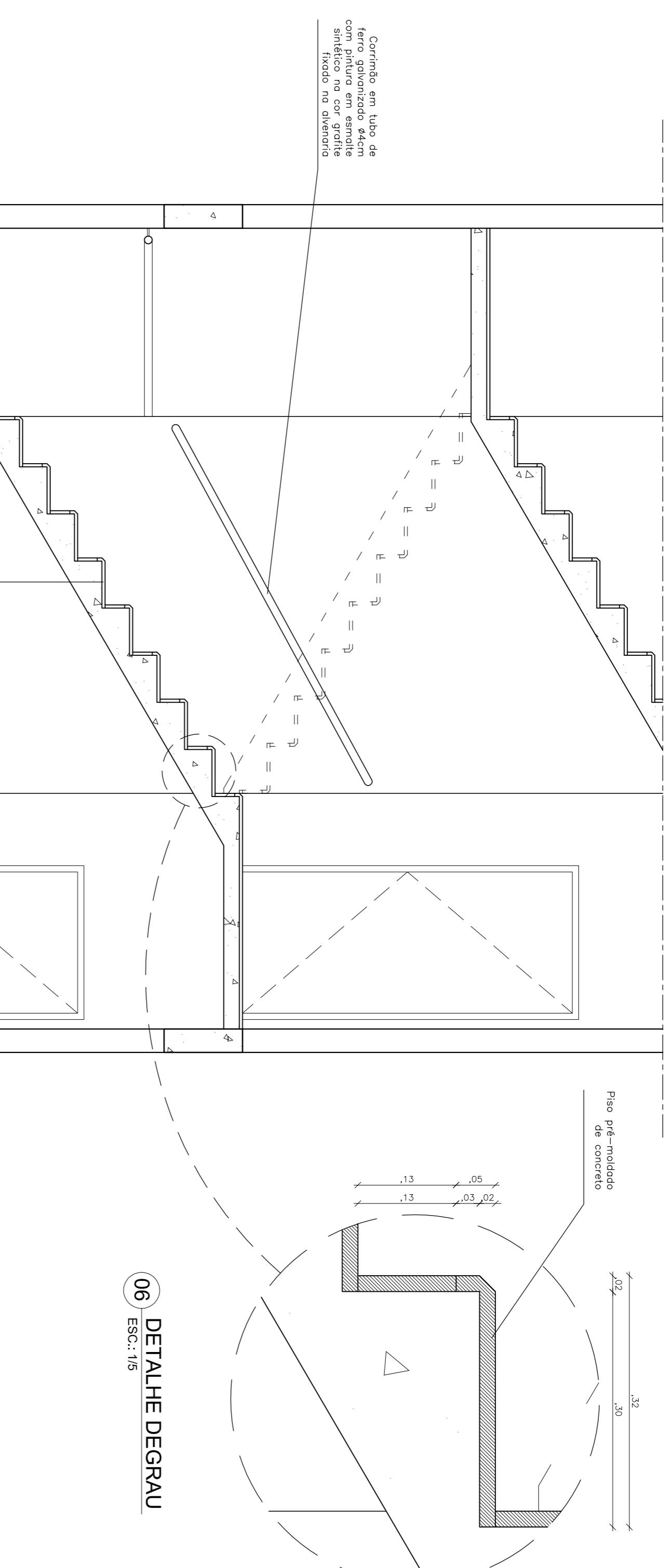
03 W.C. MASCULINO - CORTE AA
ESC.: 1/25



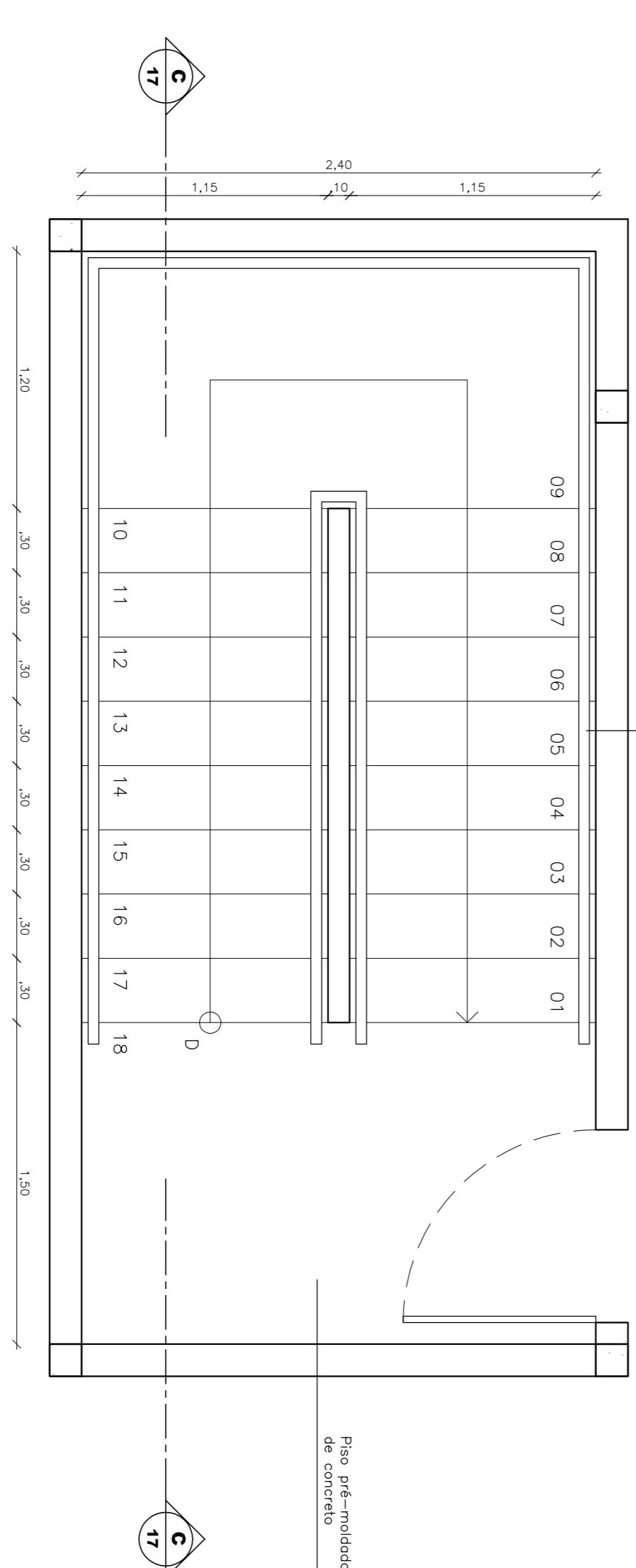
02 W.C. MASCULINO - CORTE BB
ESC.: 1/25



01 W.C. MASCULINO - PLANTA BAIXA
ESC.: 1/25



05 ESCADA ENCLAUSURADA - CORTE CC
ESC.: 1/25



04 ESCADA ENCLAUSURADA - PLANTA BAIXA
ESC.: 1/25

06 DETALHE DEGRAU
ESC.: 1/15

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROJETO FINAL DE GRADUAÇÃO
EMPÓRIO - ESCOLA
LOCAL
Av. Júlio Abreu (esquina com R. Castro Monte)

CONTENIDO

Detalhe W.C. Masculino

Detalhe Escada Enclausurada

DATA

21/11/14

ALUNA (Matr. 0278164)

CAROLINA VIEIRA

ORIENTADOR

ROMEU DUARTE

PRONAM

