

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA - CAMPUS VILHENA  
CURSO DE BACHARELADO EM ARQUITETURA E URBANISMO

# Alimento, nutrição e cultura

Anteprojeto de uma escola de gastronomia para Vilhena-RO



MARIANA PEIXOTO BRITO SAMPAIO | ARIANE ZAMBON MIRANDA | 2025/1 | TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II



A decorative border on the left and right sides of the page, featuring a repeating pattern of various vegetables and fruits. The items include carrots, mushrooms, onions, garlic, lemons, tomatoes, and leafy greens, all rendered in a simple, colorful line-art style.

MARIANA PEIXOTO BRITO SAMPAIO

ALIMENTO, NUTRIÇÃO E CULTURA:  
Anteprojeto de uma escola de gastronomia para Vilhena-RO

Trabalho de Conclusão de Curso entregue ao  
Instituto Federal de Educação Ciência e  
Tecnologia de Rondônia – Campus Vilhena,  
para obtenção do título de Arquiteta e  
Urbanista.

Orientador: Me. Ariane Zambon Miranda

VILHENA  
2025/1



Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema Gerador de Ficha Catalográfica do IFRO.

Sampaio, Mariana Peixoto Brito.  
Alimento, nutrição e cultura: anteprojeto de uma escola de gastronomia para Vilhena-RO / Mariana Peixoto Brito Sampaio. - Vilhena, 2025.  
50 f. : il.

Orientador(a): Prof<sup>a</sup>. Me. Ariane Zambon Miranda.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO, Vilhena, 2025.

1. Arquitetura escolar. 2. Ensino de culinária. 3. Ambiente e alimentação. I. Miranda, Ariane Zambon (orient.). II. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO. III. Título.

**Bibliotecário(a) Responsável:** Rosilene Maria do Couto Marques, CRB-11/321



## ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Na data 15/07/2025 realizou-se a sessão pública de defesa do Trabalho de Conclusão de Curso intitulada **Alimento, nutrição e cultura - Anteprojeto de uma Escola de Gastronomia para Vilhena-RO** apresentada pela aluna **Mariana Peixoto Brito Sampaio (2018105070027-0)** do Curso **Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo (Vilhena)**. Os trabalhos foram iniciados às **14:00** pelo Professor **Ariane Zambon Miranda** presidente da banca examinadora, constituída pelos seguintes membros:

- **Ariane Zambon Miranda** (Orientadora)
- **Francielle Pereira Fernandes Monteiro** (Examinadora Interna)
- **Lidia Pereira Silva** (Examinador Externo)

A banca examinadora, tendo terminado a apresentação do conteúdo do Trabalho de Conclusão de Curso, passou à arguição da candidata. Em seguida, os examinadores reuniram-se para avaliação e deram o parecer final sobre o trabalho apresentado pelo aluno, tendo sido atribuído o seguinte resultado:

APROVADO

Nota: 80

Proclamados os resultados pelo presidente da banca examinadora, foram encerrados os trabalhos e, para constar, eu **Ariane Zambon Miranda** lavrei a presente ata que assino juntamente com os demais membros da banca examinadora.

VILHENA / RO, 15/07/2025

Documento assinado eletronicamente por **Mariana Peixoto Brito Sampaio**, Discente, em 15/07/2025, às 15:00, conforme horário oficial de Rondônia, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Ariane Zambon Miranda**, Orientador, em 15/07/2025, às 14:59, conforme horário oficial de Rondônia, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Francielle Pereira Fernandes Monteiro**, Examinador Interno, em 15/07/2025, às 15:00, conforme horário oficial de Rondônia, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Lidia Pereira Silva**, Examinador Externo, em 15/07/2025, às 15:03, conforme horário oficial de Rondônia, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



# AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por me dar forças, sabedoria e perseverança em toda essa caminhada.

Aos meus pais, Leandro e Ailey, pelo apoio, dedicação e incentivo constantes, base fundamental para que eu chegasse até aqui.

Ao meu noivo, Daniel, pelo companheirismo, paciência e apoio em todos os momentos desta jornada.

À minha orientadora, professora Ariane Zambon, pela dedicação e orientação essenciais para a realização deste trabalho.

E, por fim, a todos que contribuíram de alguma forma para essa conquista, o meu sincero agradecimento.



## Apresentação

Resumo	05
Introdução	06



## Gastronomia

Cozinhas	08
Normas e Orientações	10



## Ambiente Educacional

16



## Estudos de Caso

Escola de Culinária para Migrantes do Pavilhão Industrial de Renovação / FREAKS	19
Escola Profissionalizante de Culinária/ Sol89	20
Cozinha A	21
Cozinha B	22
Cozinha C	23
Cozinha D	24
Cozinha E	25
Cozinha F	26



## Proposta

Aspectos do Terreno	28
Estudos Pré-Projeto	29
Fluxograma	29
Conceito e Partido	31
Anteprojeto	
• Planta Humanizada	32
• Parte 1 - Térreo	33
• Isométrica Cozinha Confeitaria	35
• Isométrica Cozinha Geral	36
• Parte 2 - Térreo	37
• Isométrica Restaurante	39
• Parte 3 - Térreo	40
• 2º Pavimento	41
• Cortes	42
• Cobertura	43
• Fachadas	44



## Considerações Finais

47



## Referências Bibliográficas

49



# RESUMO

A gastronomia se tornou um assunto popular no mundo inteiro, não só pelo fato do alimento ser essencial na vida humana, mas porque cozinhar é mais do que uma ação, é também arte, misturando sabores, fazendo escolhas, nas quais cada tempero ou utensílio usado, contribui para a elaboração de receitas que fazem a diferença no paladar e nos os aspectos afetivos agregados à comida. Conhecendo e elencando culinárias diversas fica explícito que a cozinha não é um espaço único, pois há instrumentos, eletrodomésticos e características espaciais distintas, necessárias para atender as necessidades de cada preparo, assim como destaca-se todo o repertório de legislações que circundam o tema, visando a saúde e a qualidade dos alimentos. Então, somando isto à ideia de uma escola, temos que crescer necessidades de espaços de ensino à fundamentação teórica, para enfim atender o objetivo geral deste trabalho que é apresentar um anteprojeto de escola de gastronomia para o município de Vilhena-RO. Dentre os métodos utilizados há pesquisa bibliográfica, estudos de caso por meio de walkthrough e amplo uso de softwares de desenho para elaboração da proposta. Este trabalho não esgota o tema, apenas o analisa de forma holística e com foco na cultura local da cidade para qual é a proposta. Enfim, o projeto desenvolvido trás ambientes de ensino básicos, laboratórios de gastronomia, auditório e restaurante popular, como espaços para promover o conhecimento da culinária.

Palavras-chave: arquitetura escolar; ensino de culinária; ambiente e alimentação.

# INTRODUÇÃO

O alimento desempenha um papel central na vida humana, sendo tanto uma necessidade fisiológica quanto um elemento cultural que define identidades e tradições. O ato de se alimentar vai além de apenas suprir a fome, ele é uma prática social, econômica e cultural que atravessa gerações. Em uma escola de gastronomia, esse entendimento é essencial, pois a formação de profissionais capacitados envolve a compreensão profunda do valor simbólico e funcional dos alimentos.

Nos últimos anos, os espaços edificados destinados ao ensino da gastronomia como as escolas de culinária, passaram a desempenhar um papel relevante nas cidades, tanto como centros formativos quanto como equipamentos culturais e sociais. A inserção dessas estruturas no contexto urbano contribui para o desenvolvimento local e oferece oportunidades educacionais, culturais e econômicas. Neste sentido, pensar a implantação de uma escola de gastronomia em Vilhena-RO representa uma estratégia arquitetônica alinhada às demandas contemporâneas da cidade.

A comida sempre teve um papel muito importante ao longo da história da humanidade, pois existe um vínculo entre os seres humanos e a alimentação. Uma comprovação desta ligação é o fato das primeiras civilizações terem sobrevivido em busca de comida e a fundação das cidades ocorrerem devido à preocupação com a alimentação (Franzoni, 2016).

De acordo com o que diz Franzoni (2016), a comida e a alimentação são considerados como símbolos de identidade e pertencimento de um determinado local, por isso desempenha um papel importante não só no quesito de sobrevivência, como também nas questões econômicas, sociais e culturais.

O ato de se alimentar pode ser considerado não apenas um meio de pertencimento, mas também uma ferramenta de comunicação, levando em consideração que por meio do modo de alimentação e do tipo de comida é possível saber de qual local é representada, pois cada região possui seus hábitos e práticas culturais. (Franzoni, 2016).

Conforme ressaltado por Monteiro (2022), o alimento pode ser visto como um meio de comunicação cultural, em que cada prato revela tradições e valores de uma comunidade, seja na escolha de ingredientes ou nas técnicas de preparo.

A gastronomia, enquanto campo de estudo, traz à tona a relevância da alimentação equilibrada e sustentável. Em um contexto educacional, é essencial que o ensino sobre alimentos aborde tanto aspectos nutricionais quanto éticos e ambientais.

A escolha de ingredientes locais, a redução do desperdício e o incentivo ao consumo consciente são práticas que reforçam essa importância. Zanettini (2007) complementa que, em um ambiente de ensino gastronômico, o estudo da origem dos alimentos e de suas interações com o meio ambiente contribui para a formação de profissionais mais responsáveis e atentos ao impacto de suas práticas no planeta.

A abordagem da gastronomia também envolve refletir sobre a relação entre o ser humano e a natureza, especialmente no que diz respeito à produção e consumo de alimentos. É necessário compreender a evolução dos modos de preparo, o impacto dos alimentos industrializados e processados, e como práticas mais saudáveis podem ser incentivadas através da educação alimentar e da valorização de ingredientes regionais. Esta visão amplia o campo de atuação das escolas de gastronomia, tornando-as agentes transformadores no estilo de vida e na cultura alimentar das comunidades.

A gastronomia é uma área que está relacionada à arte de cozinhar, englobando aspectos gustativos dos pratos e da cultura de cada local. Há diversos fatores que são considerados, como o modo de preparo, os ingredientes, as técnicas, e o contexto social. O termo gastronomia pode ser definido como ciência que estuda a ligação da comida, da sociedade e da cultura, a relação entre os pratos e bebidas que são preparados e consumidos em determinado local, trazendo aspectos de origem históricas de cada país. (Abrahão, 2023).

Muitos historiadores relatam que a gastronomia surgiu na época da pré-história e teve início no período paleolítico, quando os primeiros povos passaram a caçar para se alimentar. Recentemente a gastronomia ocupa um lugar de extrema importância na sociedade, não só pelo fato de fazer parte da cultura, como também a representatividade nos meios de comunicação, como por exemplo nos programas de televisão que abordam a importância e desafios da culinária (Franzoni, 2016).

Trazendo o tema para cidade foco deste trabalho, Vilhena-RO, observa-se que não há um espaço de gastronomia, que enfatize a importância cultural da culinária local. Tendo em vista que a cidade apresenta um grande potencial de crescimento, supõe-se que a implementação de um espaço de ensino de gastronomia, contribuirá positivamente com a cultura e a economia do município.

Esta pesquisa e o anteprojeto se tornam relevantes também no sentido de que a proposta contribuiria para a formação acadêmica dos habitantes locais, por meio do curso superior de gastronomia, cursos técnicos e profissionalizantes e até mesmo auxiliando na saúde promovendo de atividades de lazer e hobbies, bem como pelo consumo de alimentos ali produzidos, através do restaurante popular da escola.

O presente caderno é parte integrante de um Trabalho de Conclusão de Curso, de Arquitetura e Urbanismo, sendo a segunda e última etapa, com ênfase ao desenvolvimento de projeto arquitetônico.





GASTRONOMIA

**A** gastronomia, ao ser entendida como área de conhecimento e prática social, revela mais do que receitas: revela modos de viver. Através da preparação e do consumo dos alimentos, as comunidades expressam valores, crenças e identidades. A gastronomia como linguagem cultural é ferramenta de resistência, preservação e inovação, sobretudo quando praticada de forma consciente, ética e sustentável. (Franzoni, 2016).

Tratando de cultura de alimentação, cada sociedade possui a sua. Os fatores variam dependendo dos valores socioculturais. Porém, ao se tratar de culinária há alguns elementos que não mudam, como a seleção dos ingredientes, as ideias, os rituais. E isso ocorre por meio da gastronomia. (Franzoni, 2016).

Conforme o que diz Franzoni (2016), a natureza e a cultura possuem relação e são fundamentais para a cultura de produção do alimento, assim como faziam as primeiras civilizações. Porém, com o passar do tempo, existiu a necessidade de produzir o próprio alimento, de acordo com os recursos disponíveis.

Levando em consideração o fato da descoberta da exploração dos alimentos por meio da agricultura e da pecuária para o sustento, as primeiras civilizações tiveram um papel fundamental para a história da humanidade, tendo em vista que romperam com a natureza. Dessa forma, passaram a produzir e explorar os recursos para a produção do alimento. (Franzoni, 2016).

De acordo com Franzoni (2016), o ato de conservar os alimentos também é um aspecto cultura relevante descoberto na época, tendo em vista que surgiu para que os alimentos durassem e a sociedade pudesse ter um sustento alimentar por um maior tempo.

Em conformidade com o que diz Franzoni (2016), é exatamente isso que ocorre atualmente na culinária, pois o homem aprendeu a cultivar e selecionar o alimento para o seu preparo, incluindo temperos, modo de fazer e os aspectos conforme cada cultura.

O consumo alimentar não se resume à ingestão de nutrientes. Envolve escolhas que afetam o meio ambiente, a saúde e a economia local. A formação de profissionais da gastronomia precisa levar em conta práticas que minimizem desperdícios, que incentivem a produção local e o aproveitamento integral dos alimentos. Alimentação saudável, portanto, é também uma prática consciente, que respeita o corpo, o planeta e a coletividade (BRASIL, 2014).

Segundo a Organização Pan-Americana da Saúde (2019), ter uma alimentação saudável favorece uma boa nutrição e evita diversas Doenças Crônicas Não Transmissíveis, porém com o aumento da produção de alimentos e produtos processados houve uma alteração nos padrões saudáveis de alimentação. Devido a alta produção dos alimentos processados, as pessoas consomem mais alimentos com calorias, gorduras e açúcares e estão excluindo da sua alimentação o que realmente faz bem a saúde que são as verduras, legumes e frutas.

Os principais riscos para saúde atualmente, de maneira global, de acordo com a Organização Pan-Americana da Saúde (2019) estão relacionados a má alimentação e a falta de atividade física, o que possibilita a saturação de gordura, de doenças graves como a obesidade, AVC, câncer e outras.

Mesmo nesse cenário, a gastronomia foi se consolidando no espaço urbano sem abandonar sua ligação com o meio rural, principalmente devido à dependência dos produtos oriundos do campo. Desta forma a busca por tornar a culinária mais atrativa e acolhedora foi dando origem a diversos tipos de cozinhas (Collaço, 2013).

## COZINHAS

As cozinhas não devem ser consideradas apenas espaços físicos, pois por meio delas são desenvolvidas receitas, técnicas, símbolos e valores que atraem pelo sabor e a beleza do prato, tornando a gastronomia interessante (Collaço, 2013).

A cozinha é um conjunto de operação que diz respeito a produção, distribuição, preparo e consumo de um alimento. Também está relacionada ao destino dos resíduos que não são utilizados na gastronomia. (Collaço, 2013).

Segundo Collaço (2013), a gastronomia é um conceito que relata sobre diferentes aspectos, desde o comportamento diária a tradição específica, sendo definida como um conjunto de pratos com o número limitado de alimentos, técnicas e temperos que auxiliam na produção e no consumo.

Ao projetar qualquer tipo de projeto de cozinha, é essencial entender como o espaço será usado, quem irá frequentá-lo, o tipo de comida que será preparado, entre outros aspectos. Dessa maneira para que o usuário se sinta confortável e o espaço seja suficiente (Stouhi; Gagliardi, 2022).

Segundo Stouhi e Gagliardi (2022), a cozinha é subdividida em 5 regiões:

- Área de despensa (armazenamento de alimentos e a geladeira);
- Área de armazenamento (eletrodomésticos e painéis);
- A pia (lavar os alimentos);
- Área de preparação (cortar os alimentos);
- Área de cozimento (fogão e forno).

Os mesmos autores destacam que para escolher o tipo de layout de cozinha adequado é preciso levar em consideração todos os aspectos que vão influenciar diretamente no projeto, para que ele seja bem elaborado e minimize possíveis erros. Estes elencaram 8 tipos de layout de cozinhas, que são geralmente usados por arquitetos e designers de interiores:

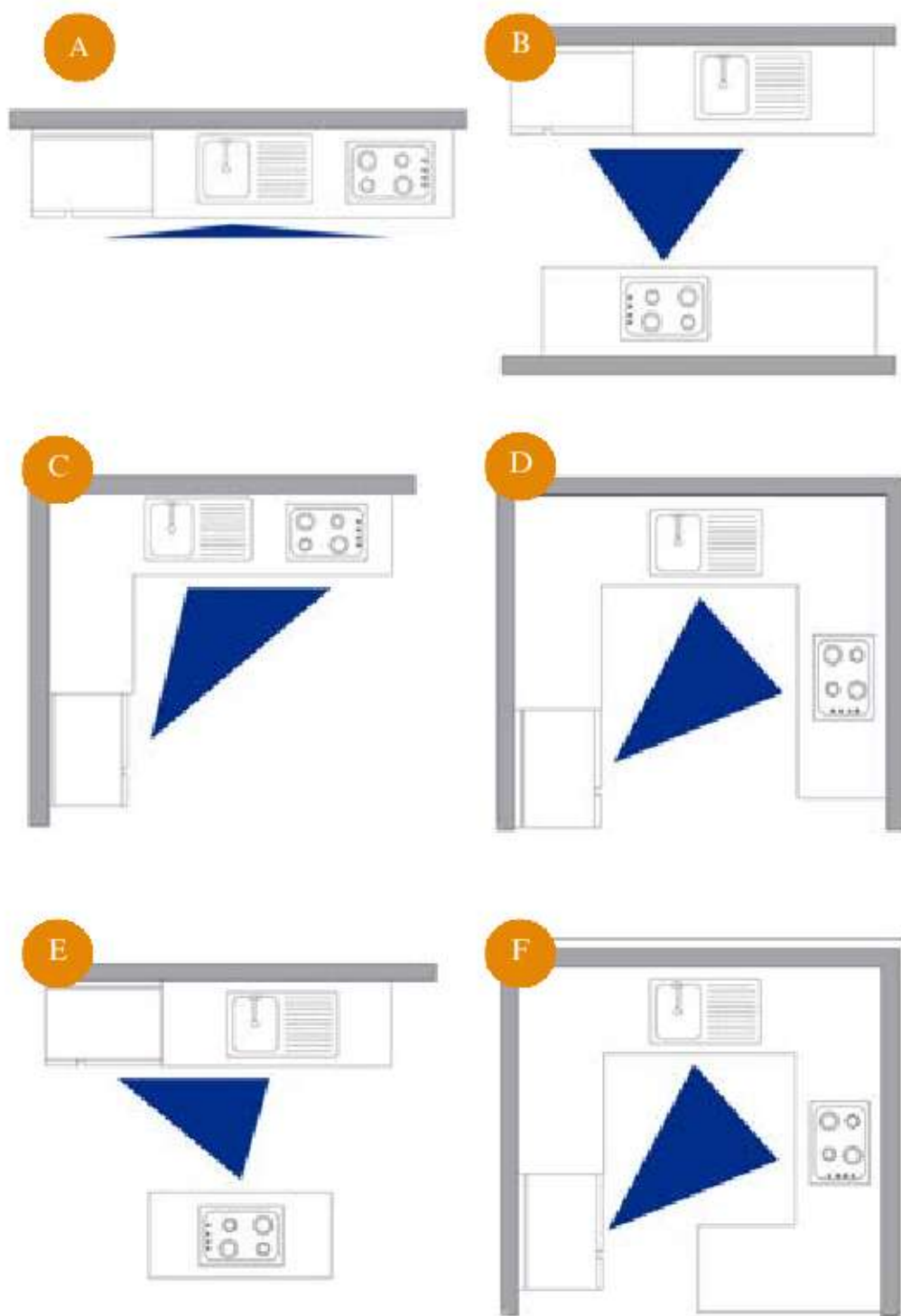
- Cozinha linear;
- Paralela;
- Cozinha em L;
- Cozinha em U;
- Ilha;
- Península;
- Compactas;
- Ocultas.



O funcionamento eficiente de uma cozinha, principalmente em ambientes educacionais, depende de uma organização espacial que promova fluidez, segurança e ergonomia. A regra do triângulo funcional consiste na disposição estratégica de três zonas essenciais da cozinha: pia, fogão e geladeira. Segundo Arq.EA (2024), esses três pontos devem formar um triângulo imaginário para minimizar deslocamentos e facilitar as tarefas diárias. Essa lógica, amplamente adotada em cozinhas residenciais, também se mostra eficaz em cozinhas didáticas e profissionais, desde que adaptada às escalas e fluxos operacionais mais intensos.

A seguir há a explicação segundo Stouhi e Gagliardi (2022), esta trazendo também imagens dos modelos de cozinhas explicitados e que foram por eles analisadas (Figura 1, A ao F):

Figura 1 - Tipologias de Cozinha



Fonte: Stouhi; Gagliardi, 2022.

- A cozinha linear é uma das mais populares por ser simples e pequena conforme a seguir (Figura 1 - A), principalmente com a demanda de casas de pequena escala.
- Quanto à cozinha paralela (Figura 1 - B), ela apresenta duas bancadas paralelas com um corredor no centro, usada para casas pequenas e facilitam o acesso e circulação.

- A cozinha em formato de L (Figura 1 -C) é flexível e ocupa um maior espaço, podendo ser funcional e eficiente, também é bastante usada devido sua flexibilidade.
- A cozinha em U (Figura 1 - D) utiliza três paredes adjacentes, o que melhora o fluxo de trabalho dentro da cozinha, podendo ser usada para atender a ambientes abertos ou junto com a sala.
- A cozinha em Ilha (Figura 1 - E) é muito utilizada em espaços amplos, acompanhada com uma área gourmet ou de lazer. Esse layout pode ser usado para preparo da comida bem como também o uso para jantar.
- A cozinha península (Figura 1 - F), se assemelha com a cozinha em U, porém é um tipo de cozinha que possui um layout mais fechado. Também pode ser usada tanto para preparo do alimento como para se alimentar.

Observa-se que o espaço ocupado é um fator de grande relevância de forma que a cozinha compacta (Figura 2), é o tipo de layout mais livre e simples, contendo apenas os equipamentos básicos e espaços com circulação mínima (Stouhi; Gagliardi, 2022).

Figura 2 - Cozinha Compacta



Fonte:Canva, 2025.

Outro fator de influência é a visibilidade da cozinha, a como pode-se ver na Figura 3, a cozinha oculta traz os equipamentos escondidos, favorecendo a estética e minimalismo do ambiente (Stouhi; Gagliardi, 2022).

Figura 3 - Cozinha Oculta



Fonte:Canva, 2025.

Indo do contexto habitacional para o industrial Stouhi e Gagliardi (2022), destacam 5 modelos, Figuras 4 a 8:

- O layout de cozinha em ilha é semelhante ao layout das cozinhas residenciais, nesse casos os equipamentos essenciais são colocados em um modelo no centro do espaço. Esse tipo de cozinha é aberta e por isso facilita a supervisão e comunicação. É mais adequada para cozinha quadradas.

Figura 4 - Cozinha industrial em ilha



Fonte:Canva, 2025.

- Já no layout por zona, como o próprio nome diz, as cozinhas são montadas por setores e os equipamentos são dispostos ao longo das paredes. Esse tipo de layout mantém cada grupo no seu devido lugar, facilitando a organização do espaço.

Figura 5 - Cozinha industrial por zona



Fonte:Canva, 2025.

- A cozinha industrial de layout linha de montagem os equipamentos são distribuídos em uma linha com a área de preparação de alimentos em uma extremidade e a área de serviço em outra. Esse tipo de layout permite o melhor fluxo e organização do espaço.

Figura 6 - Cozinha industrial - Linha de montagem



Fonte: Canva, 2025.

- O design do layout em U é semelhante ao layout da cozinha residencial, sendo um dos mais utilizados em cozinhas menores. Também há a presença de uma ilha localizada ao centro, porém, apresenta uma pouco espaço levando em consideração que esse tipo de cozinha possui o conceito mais fechado.

Figura 7 - Cozinha industrial - Linha de montagem



Fonte: Canva, 2025.

- O layout de cozinha industrial aberta é mais usados nos restaurantes mais sofisticados, pois permite que os clientes vejam os chefs no preparo dos alimentos, para isso ser possível há a presença de vidro permitindo a visualização pelo lado de fora o que está sendo desenvolvido lá dentro.

Figura 8 - Cozinha industrial - Linha de montagem



Fonte: Canva, 2025.

# NORMAS E ORIENTAÇÕES

O ambiente cozinha industrial traz consigo muitas recomendações técnicas, estas em autores consagradas e diversas normativas, visando desde a qualidade de vida do trabalhador até a saúde e segurança alimentar dos preparos. Assim, são dispostos a seguir 10 quadros resumos, com informações reunidas por temas, cada qual com sua respectiva fonte indicada.

Quadro 01 - Distâncias Recomendadas para Organização

Elemento	Distância Mínima	Fonte	Motivo
Bancadas de preparo	80 cm entre bancadas	NBR 9077	Garantir circulação confortável.
Coifa e fogão	75-90 cm	NBR 14518	Eficiência na exaustão de vapores.
Entre área quente e fria	1,5 m	RDC 275	Evita choque térmico e contaminação.
Entre fogão e fritadeira	60 cm mínimo	NBR 16378	Segurança contra incêndios.
Área de circulação principal	1,2 m	NBR 9050	Acessibilidade adequada.
Carrinho em corredor técnico	1,2 m	NBR 9050	Acessibilidade e segurança no trajeto de alimentos.
Entre geladeira e área quente	1,5 m	RDC 216	Evita choque térmico e contaminação cruzada.

Quadro 02 - Higienização e Segurança

Elemento	Procedimento de Higienização	Fonte	Frequência
Bancadas de inox	Limpeza com detergente neutro e álcool 70%	RDC 216	Após cada uso.
Refrigeração (câmaras frias, freezers, geladeiras)	Higienização com solução clorada	NBR 16378	1 vez por semana.
Piso	Lavagem com água sanitária diluída	NBR 14050	Diária.
Fogões, fornos, fritadeiras	Limpeza externa diária, interna semanal	RDC 275	Diária / Semanal.
Lixeiras	Lavagem com água sanitária e sabão	RDC 275	Diária.
Carrinho de transporte	Detergente neutro + álcool 70%	RDC 216	Após cada uso.
Estufa / Rechaud	Limpeza externa diária e interna semanal	RDC 275/2002	Diária / Semanal.

Quadro 03 - Equipamentos para Cozinha Profissional

Equipamento	Função	Setor ideal	Distância recomendada	Fonte	Justificativa
Fogão industrial	Cocção de alimentos	Cozimento	75-90 cm da coifa	NBR 14518	Melhor exaustão e segurança no uso.
Forno combinado	Assar e cozinhar a vapor	Cozimento	Distante de áreas frias	RDC 275	Evita choque térmico e melhora eficiência.
Chapa industrial	Grelhar alimentos	Cozimento	Próximo ao fogão	RDC 216	Facilita o fluxo de preparo.
Fritadeira elétrica/gás	Fritura de alimentos	Cozimento	Separada de outros equipamentos	NBR 16378	Reduz risco de incêndios e contaminação.
Câmara fria de carnes	Armazenamento de carnes	Armazenamento	Separada de vegetais e laticínios	RDC 275	Evita contaminação cruzada.
Câmara fria de laticínios	Conservação de queijos, leite e derivados	Armazenamento	Separada de carnes	RDC 275	Mantém temperatura adequada e segurança alimentar.
Refrigerador de hortifruti	Conservação de vegetais	Armazenamento	Longe de carnes e laticínios	RDC 216	Garante frescor e evita contaminação.
Mesa de inox	Apoio para manipulação de alimentos	Pré-preparo	Mínimo 1,2 m de área livre ao redor	RDC 216	Fácil higienização e resistência.
Balcão refrigerado	Armazenamento temporário de ingredientes	Montagem de pratos	1,5 m da área quente	NBR 16401	Mantém alimentos em temperatura segura.
Coifa industrial	Exaustão de vapores e gordura	Cozimento	75-90 cm do fogão	NBR 14518	Evita acúmulo de gordura no ambiente.
Lava-louças industrial	Lavagem rápida de utensílios	Lavagem	Separada das áreas de manipulação	RDC 275	Mantém higienização adequada.
Máquina de gelo	Produção de gelo para bebidas e conservação	Armazenamento	Próximo à área de bebidas	RDC 216	Mantém qualidade da água utilizada.
Liquidificador industrial	Preparação de molhos e bebidas	Pré-preparo	Próximo à bancada de manipulação	NBR 16378	Evita deslocamentos desnecessários.
Batedeira planetária	Mistura de massas e cremes	Panificação / Confeitaria	Em bancada estável	RDC 275	Evita vibração excessiva e deslocamentos.
Carrinho de transporte de alimentos	Transporte de alimentos prontos	Logística interna	--	NBR 16378	Evita contaminação cruzada com estrutura lavável e exclusiva.
Termobox (isotérmico)	Manter temperatura segura	Transporte interno	--	RDC 216/2004	Garante conservação da temperatura até o restaurante.
Estufa de manutenção de calor	Batedeira planetária	Manter alimentos prontos quentes	--	RDC 275/2002	Evita crescimento de bactérias, mantendo temperatura segura.

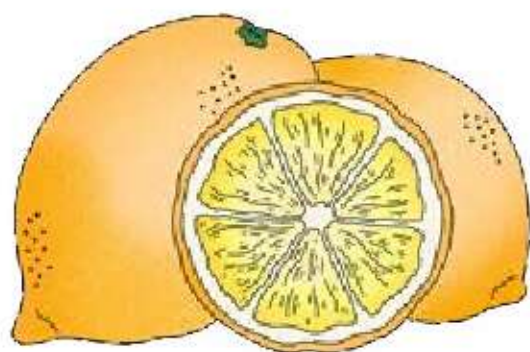


Quadro 04 - Normas Técnicas

Norma	Fonte	Título Oficial	Aplicação no Projeto	Ambientes/Etapas
RDC 275/2002	ANVISA	Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação	Estabelece critérios obrigatórios para layout, higiene, separação de áreas (limpas e sujas), controle de contaminação cruzada, transporte interno de alimentos e boas práticas operacionais	Cozinha profissional, rotas técnicas, áreas de lavagem, transporte interno.
RDC 216/2004	ANVISA	Regulamento Técnico de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos	Normas sobre higienização de utensílios e superfícies, manipulação segura, controle de temperatura, descarte de resíduos e infraestrutura mínima para garantir segurança alimentar	Cozinha, áreas de pré-preparo, lixeiras, armazenamento de alimentos.
NR 24	Ministério do Trabalho	Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho	Define exigências mínimas para sanitários, vestiários, refeitórios, bebedouros e áreas de descanso para trabalhadores e operadores	Banheiros, vestiários da cozinha, espaços de descanso e refeitório interno.
NBR 9050	ABNT	Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos Urbanos	Determina dimensões mínimas de circulação, largura de portas e corredores, altura de equipamentos, acesso universal e sinalização tátil	Toda a edificação: circulações, sanitários, acessos, auditório, restaurante, cozinha.
NBR 14518	ABNT	Sistemas de Exaustão para Cozinhas Profissionais	Define altura e distâncias mínimas da coifa em relação ao fogão, especificações dos sistemas de exaustão para garantir a remoção eficiente de vapores e gordura	Área de cocção (fogões, fornos, chapa, fritadeiras)
NBR 16378	ABNT	Equipamentos de Cozinha Profissional – Requisitos de Segurança e Desempenho	Determina padrões de segurança, ergonomia, material lavável e distanciamento entre equipamentos (fogão, batedeiras, carrinhos, estufas)	Cozinha, confeitaria, panificação, transporte interno
NBR 14050	ABNT	Pisos de Áreas Molhadas	Define características para pisos: antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a produtos de limpeza e duráveis	Piso da cozinha, áreas de lavagem e horta molhada
NBR 16401	ABNT	Instalações de Ar Condicionado – Sistemas de Climatização	Estabelece parâmetros para qualidade do ar, exaustão, ventilação mecânica e renovação de ar em ambientes fechados	Cozinha quente, salas de aula climatizadas, espaços internos sem ventilação cruzada
NBR 8995	ABNT	Iluminação de Ambientes de Trabalho	Normatiza níveis mínimos de iluminância (lux), temperatura de cor e índice de reprodução de cor (IRC) para segurança e conforto visual	Salas teóricas, cozinha, refeitório, restaurante social
NBR 15575	ABNT	Desempenho de Edificações Habitacionais	Traz exigências sobre conforto térmico, acústico, durabilidade e estanqueidade dos materiais construtivos	Fachadas, paredes, forros, pisos e revestimentos aplicados
NBR 7199	ABNT	Projeto, Execução e Aplicações de Vidros na Construção Civil	Especifica o uso de vidro temperado ou laminado com segurança, resistência a impactos e fragmentação controlada	Fachadas de vidro, divisórias internas, fechamento do auditório
NBR 13818	ABNT	Revestimentos Cerâmicos – Especificação e Métodos de Ensaio	Estabelece padrões de absorção, resistência e acabamento para cerâmicas em áreas molhadas ou de manipulação	Paredes e bancadas da cozinha, áreas de preparo e lavagem
NBR 15220	ABNT	Desempenho Térmico das Edificações	Traz diretrizes para aproveitamento de ventilação e iluminação natural, isolamento térmico e conforto passivo	Ambientes com ventilação cruzada, salas voltadas para o sol, horta, cozinha sem climatização
NBR 12609	ABNT	Esquadrias Externas – Requisitos e Métodos de Ensaio	Define exigências técnicas para janelas e portas em alumínio anodizado, resistentes à umidade	Cozinha, refeitório, banheiros e ambientes com alta umidade

**Quadro 05 - Materiais Utilizados na Cozinha Profissional**

Material	Uso	Características	Fonte	Justificativa
Inox 304	Bancadas, cubas, mesas de preparo	Anticorrosivo, fácil de higienizar	RDC 275	Material mais indicado para contato com alimentos.
Granito polido	Revestimento de bancadas	Resistente e impermeável	NBR 15575	Fácil limpeza e longa durabilidade.
Cerâmica esmaltada	Revestimento de paredes	Impermeável, não absorve gordura	NBR 13818	Facilita a higienização e atende às normas sanitárias.
Epóxi autonivelante	Piso de áreas molhadas	Antiderrapante e resistente a produtos químicos	NBR 14050	Evita escorregões e facilita a limpeza.
Alumínio anodizado	Esquadrias de janelas e portas	Leve, resistente à umidade	NBR 12609	Durabilidade em ambientes de alta umidade.
PVC reforçado	Divisórias e forros	Resistente, lavável e não poroso	NBR 14285	Reduz acúmulo de sujeira e umidade.
Vidro temperado	Fechamentos de áreas visíveis	Alta resistência térmica	NBR 7199	Segurança e higiene, evitando partículas no ambiente.
Polícarbonato translúcido	Fechamento de áreas externas	Translúcido e resistente	NBR 16259	Permite entrada de luz natural com proteção térmica
Pastilha cerâmica	Revestimento em áreas molhadas	Impermeável e lavável	NBR 13818	Evita mofo e facilita a limpeza



**Quadro 06 - Fluxos e Layout da Cozinha**

Setor	Função	Fluxo de Trabalho	Fonte	Trecho da Norma
Recebimento de alimentos	Controle de qualidade	Entrada de insumos e triagem	RDC 275	“Áreas devem ser separadas para recebimento e armazenamento.”
Armazenamento seco	Depósito de mantimentos	Mantimentos organizados por validade	NBR 16401	“Espaços devem garantir ventilação e controle de umidade.”
Pré-preparo	Higienização e cortes	Higienização e porcionamento	RDC 275	“Separação por tipos de alimento para evitar contaminação cruzada.”
Cozimento	Fogões e fornos	Área quente, manipulação com segurança	NBR 14518	“A disposição dos equipamentos deve garantir fluxo contínuo sem cruzamento de processos.”
Distribuição interna	Transporte entre setores	Caminho com carrinhos entre cozinha pedagógica e restaurante	RDC 275/2002	“Evitar contato com áreas sujas ou externas.”
Lavagem final de utensílios	Higienização após uso	Equipamentos limpos em área própria, longe da manipulação de alimentos.	RDC 216	“Separar área de lavagem da área de preparo.”

**Quadro 07 - Sistema de Ventilação e Exaustão**

Componente	Especificação	Fonte	Trecho da Norma	Justificativa
Coifa	Industrial com filtros	NBR 14518	“Obrigatório para locais com cozimento contínuo.”	Evita acúmulo de gordura e fumaça.
Exaustor	Alta potência 1200 m³/h	NBR 16401	“Ambientes devem ter exaustão eficiente para renovação do ar.”	Garante qualidade do ar interno
Ventilação natural	Janelas com abertura mínima de 15% da área	NBR 15220	“Recomendado o uso combinado de ventilação natural e mecânica.”	Reduz consumo de energia.
Dutos de ar	Aço galvanizado, Ø30cm	NBR 6401	“Dutos devem garantir fluxo contínuo e sem obstruções.”	Permite eficiência da exaustão.

**Quadro 08 - Iluminação e Conforto Visual**

Local	Tipo de Iluminação	Fonte	Trecho da Norma	Justificativa
Cozinha principal	LED 5000K, CRI 90+	NBR 8995	“Iluminação deve garantir visibilidade adequada para manipulação de alimentos.”	Evita sombras e melhora a segurança.
Salas teóricas	LED 4000K, CRI 85+	NBR 8995	“Salas de aula devem ter iluminação uniforme para leitura e estudo.”	Conforto visual para os alunos.
Restaurante	LED 3000K	NBR 15575	“Iluminação deve favorecer o conforto dos usuários.”	Cria um ambiente agradável para refeições.



**Quadro 09 - Transporte Interno de Alimentos Prontos da Cozinha Didática ao Restaurante**

Item	Norma Aplicável	Especificações	Justificativa
Transporte de alimentos prontos	RDC 275/2002	Deve ser realizado com equipamentos próprios, protegidos e higienizáveis	Garante a segurança sanitária e evita contaminação cruzada.
Carrinho de transporte	NBR 16378	Estrutura de inox ou plástico atóxico, com rodinhas revestidas e superfícies lisas, com proteção contra poeira	Fácil limpeza, durabilidade e conformidade com higiene exigida.
Rotas internas de transporte	RDC 275/2002	O trajeto deve evitar áreas sujas, lixeiras, banheiros e circulação de pessoas externas	Reduz risco de contaminação cruzada, obedecendo o fluxo unidirecional (“marcha para frente”).
Controle de temperatura	RDC 216/2004	Alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C e frios abaixo de 10°C, com uso de termobox ou recipientes térmicos	Mantém a qualidade microbiológica dos alimentos até o consumo.

**Quadro 10 - O Que Pode e Não Pode Ficar Perto**

Equipamento / Área	Pode Ficar Perto de...	Não Pode Ficar Perto de...
Fogão / Forno	Coifa, bancadas de apoio	Câmara fria, área de higienização de hortifrúti
Fritadeira	Chapas, fogões	Montagem de pratos, armazenamento de produtos secos
Câmara fria de carnes	Freezer, bancada de manipulação de carnes	Vegetais, área de pré-preparo de hortifruti
Área de higienização de hortifrúti	Bancada de corte de vegetais	Manipulação de carnes cruas
Montagem de pratos	Saída para restaurante, aquecedores de pratos	Lixeiras, áreas de pré-preparo de alimentos crus



AMBIENTE EDUCACIONAL

**A**rquitetura exerce um papel fundamental na criação de espaços adequados aos seus usos, e com a arquitetura escolar não é diferente. Um ambiente escolar bem projetado contribui significativamente para o aprendizado dos alunos e para a produtividade das aulas. É essencial que os espaços sejam planejados com base nas necessidades dos usuários e no modo como irão utilizá-los (FERREIRA, 2022).

A escola contemporânea é resultado de transformações históricas e pedagógicas. Segundo Kowaltowski (2011), a evolução dos métodos de ensino exigiu novos tipos de espaços nas instituições educacionais, promovendo ambientes mais diversos, flexíveis e adequados às práticas pedagógicas modernas. No século XX, com a evolução dos métodos pedagógicos, as escolas passaram a demandar uma maior variedade de ambientes. A flexibilidade espacial se tornou essencial para a adaptação a novas práticas de ensino, promovendo dinamicidade e interação no processo educativo.

Segundo Kowaltowski (2011), no livro *Arquitetura Escolar: o projeto do ambiente de ensino*, existe uma relação direta entre conforto ambiental e o desempenho dos alunos. Elementos como conforto térmico, acústico, luminoso e ergonômico impactam diretamente o comportamento e a concentração dos usuários. A ausência de conforto térmico, por exemplo, compromete a percepção dos demais aspectos ambientais, interferindo na experiência geral do espaço. Além disso, a adequada aplicação de ventilação natural e soluções passivas, quando associadas a métodos pedagógicos bem estruturados, favorece um ambiente mais saudável e propício ao aprendizado.

No caso das instituições de ensino superior, a complexidade funcional exige um planejamento arquitetônico criterioso. Como afirma Neufert (2012), essas instituições devem contar com organização espacial adaptada à natureza dos cursos oferecidos, sejam eles técnicos, científicos ou artísticos. Essa organização inclui setores administrativos, auditórios, bibliotecas, laboratórios, salas de aula e áreas comuns, todos projetados conforme suas funções específicas.

Ainda de acordo com Neufert (2012), as dimensões dos laboratórios devem considerar as bancadas de trabalho, os armários, as distâncias entre mobiliários e os corredores de circulação, sempre garantindo a funcionalidade e a ergonomia. A clareza na setorização dos ambientes e a facilidade de acesso entre eles são princípios básicos para o bom funcionamento do espaço educacional.

Por fim, o autor destaca a importância de aspectos como ventilação passiva, iluminação natural e acústica adequada, reforçando que o conforto ambiental é um dos pilares para a eficiência e bem-estar de estudantes e professores. Seus princípios dimensionais também abrangem desde o tamanho das salas de aula até o tipo de mobiliário ideal para cada função, oferecendo diretrizes valiosas para projetos educacionais.

Dessa forma, o uso das normas e diretrizes propostas por Neufert é essencial na criação de ambientes de ensino mais acessíveis, funcionais e eficientes, contribuindo diretamente para a qualidade do processo educacional.

Com base nas diretrizes de Neufert (2012), a arquitetura educacional deve considerar as dimensões e funções específicas de cada ambiente para garantir conforto, acessibilidade e eficiência no uso dos espaços. A seguir, apresenta-se um quadro com os principais ambientes de uma instituição de ensino superior, suas funções, dimensões recomendadas e justificativas, servindo como referência para o projeto da escola de gastronomia.

De acordo com a Resolução CNE/CES nº 3/2006, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Gastronomia, é imprescindível que a instituição disponha de ambientes adequados para o desenvolvimento das atividades práticas previstas na formação do profissional.

As exigências incluem:

- Cozinhas pedagógicas e laboratoriais, devidamente equipadas com bancadas individuais, fogões, pias, geladeiras e armários para armazenamento de utensílios e ingredientes.
- Salas de aula teóricas e multimídia, com recursos para aulas interativas e teóricas de disciplinas como nutrição, microbiologia, técnicas dietéticas e gestão.
- Restaurante didático, para simulação de atendimento ao público e prática da operação de um serviço completo de alimentação.
- Laboratório de panificação e confeitaria, com equipamentos específicos para essas práticas.

- Espaços para armazenamento (despensas), câmaras frias e áreas de higienização que simulem uma estrutura profissional.
- Vestiários e áreas de apoio para os alunos, garantindo segurança alimentar e boas práticas de higiene.

A presença desses ambientes é essencial para que o curso cumpra seus objetivos formativos, promovendo a interdisciplinaridade entre teoria e prática. Além disso, assegura que os estudantes desenvolvam habilidades técnicas e competências exigidas pelo mercado gastronômico.

**Quadro 11** - Dimensões e Diretrizes para Ambientes Educacionais segundo Neufert (2012)

Espaços	Função	Dimensões recomendada	Justificativa
Laboratórios	Aulas Práticas	8,40 X 14,40 24 lugares	Grande número de bancadas de trabalhos em conjuntos, com equipamentos básicos, e livres de contaminações.
Sala de Aulas convencionais	Aulas Teóricas	20,40,50,60 lugares, para cada estudante o espaço necessário 1,90-2,00m	Salas para seminários, aulas de teoria específico de cada disciplina.
Laboratórios de Pesquisa	Trabalhos Isolados	6,00 m X 7,20 m	Para grandes experiências com equipamentos esterilizados, com mesas fixas, adicional de nicho e armários, troca de ar intensa
Biblioteca	Consulta direta pelo usuário	30,000 a 200 000 exemplares; 1,50-1,60m de distância entre estantes; mesa de leitura largura 0,9-1,0m/profundidade 0,8m	Consulta direta pelo usuário, disposições dos livros em estantes de 6-7 níveis de prateleiras, áreas de leitura e estudos.
Banheiros	Higiene pessoal básica	0,15-0,16m <sup>2</sup> /lugar	Áreas para fazer necessidade básica, separada por gênero.
Sala de Computadores	Estudo com material digital	9,20 X 12,00	Salas de aulas com equipamentos tecnológico para uso de aprendizagem
Auditório	Aula magna	200 lugares, pé-direito 3,50m	Destinados aos seminários, apresentações em equipe, específicos por curso.
Salas ao corpo docente	Sala de Trabalho	Professor 20 <24m <sup>2</sup> Assistente 15m <sup>2</sup> Auxiliares 20m <sup>2</sup> Secretários 15m <sup>2</sup> (com uso duplo 20m <sup>2</sup> )	Setor administrativo e pedagógico; Áreas de trabalho exclusivamente para servidores, professores e funcionários.
Circulações	Áreas de passagem rápidos	0,80 < 1,60	Corredor para passagem de pessoas e circulação de objetos não perigoso no ambiente escolar.



## ESTUDOS DE CASO

Estudos de caso virtuais de escolas de gastronomia, visto a inexistência de empreendimentos do setor na cidade do estudo. Em sequência estão os estudos de caso presenciais, que utilizaram o método walkthrough, todos de restaurantes na cidade de Vilhena-RO.

Todas as imagens desta seção sem fonte indicada são da autora, referentes ao ano desta publicação.

## ESCOLA DE CULINÁRIA PARA MIGRANTES DO PAVILHÃO INDUSTRIAL DE RENOVAÇÃO / FREAKS

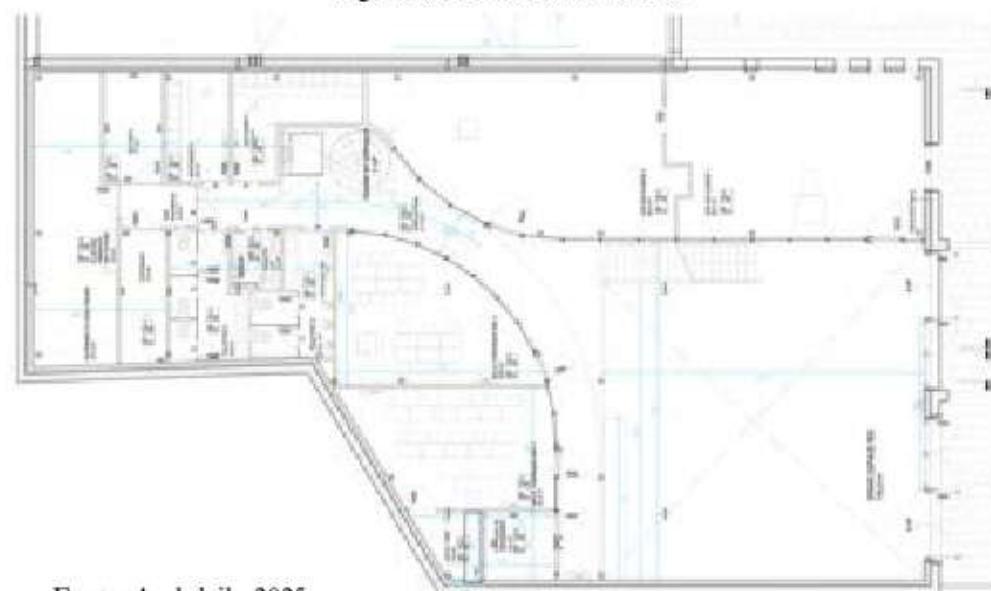
A Escola de Culinária para Migrantes, tem uma área de 700m<sup>2</sup>, está localizada no Pavilhão Industrial de Renovação, na cidade de Montreuil, França. O escritório FREAKS foi responsável pelo desenvolvimento do projeto, com o intuito de converter um antigo galpão industrial em um ambiente educacional gastronômico(Koshta,2025).

O edifício abriga uma escola de culinária de formação profissional de migrantes, promovendo a inclusão social através da gastronomia. A intervenção concluída em 2023 respeita a estrutura original do pavilhão, combinando elementos contemporâneos com materiais simples e de baixo custo(Koshta,2025).

A figura 09 , destaca o layout com uma disposição espacial prática, separando visivelmente os ambientes pedagógicos, uma sendo sala de aula teórica e um estúdio de gastronomia, concedendo a ligação entre prática e teoria. A planta planta contém zonas de apoio técnico e a inclui áreas de apoio técnico e a espaços de suporte necessária ao serviços da instituição, sendo elas os banheiros, vestiários, chuveiros, depósitos, área de limpeza e câmaras frigoríficas.

A circulação foi concebido de forma eficaz, contendo escadas helicoidal, possibilitando a interação entres os espaços. A separação visível entre apoio, serviços técnicos e zonas educacional mostra uma proposta projetual vinculada ao uso racional do espaço, o conforto dos utilizadores e a adaptação às atribuições do treinamento, enrijecendo a integridade social e coletividade da escola.

Figura 09: Planta Baixa Térreo



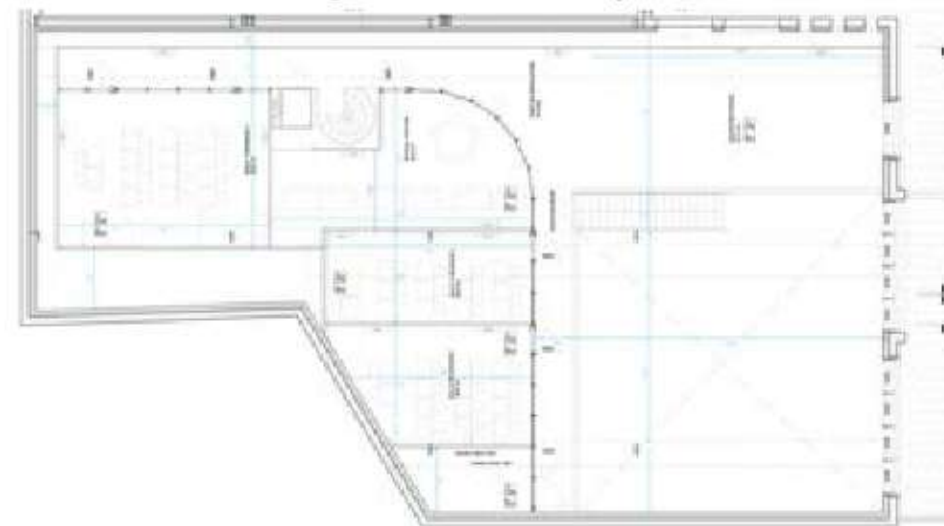
Fonte: Archdaily,2025

A figura 10 concerne é planta baixa superior da escola, com objetividade na função em trabalho em equipe, reuniões, aulas e teorias e usos diversificado. O layout dos ambientes indica uma setorização definida e prática, possibilitando o espaço integrado.

Entre os ambientes essenciais se ressalta as salas de aulas teóricas e a sala de reunião, focado no desenvolvimento técnica e encontros institucionais. Assim como o escritório compartilhado, certamente serve para o grupo de trabalho administrativa.

O fluxo interno é ordenada em torno do ambiente curvo com duas escadas uma helicoidal e central, interligando os piso térreo e o superior, permitindo uma circulação mais fluida. A planta demonstra a moção que agrega funcionalismo, clareza espacial e utilização pensante da edificação presente conciliado para os fins didáticos e urbanos(Koshta,2025).

Figura 10 : Planta Baixa Superior



A figura 11 e 12 ressalta uma proposta arquitetônica que respeita a transparência, a clareza espacial e a utilidade da estrutura presente da edificação. A combinação de materiais acessível tais como o tijolo, madeira e vidro, a arquitetura de interiores com curvaturas mógicas enrijecem um ar agradável e vasto, a finalidade social do projeto é poder habilitar migrantes através da culinária. O layout interior propicia convívio, transitabilidade e agilidade de uso, comprovando um arquitetônico que unifica funcionalidade, beleza e seriedade social.

Figura 11



Figura 12



Fonte: Archdaily,2025

O salão polivalente (figura 13), um ambiente versátil para múltiplas tarefas, como treinamento em culinária para migrantes constantes, ofertando cursos teóricos e práticos(Koshta,2025).

A grande saliência da escola é o Grand Espace RDC (figura 14), uma extensa saleta multifacetado de 148,3 m<sup>2</sup> podendo ser usada para solenidades, refeições em coletividade ou programações complementares, fortalecendo a versatilidade do ambiente.

Figura 13



Fonte: Archdaily,2025

Figura 14



Fonte: Archdaily,2025

Os ambientes internos são dispostos para dispor cozinhas equipadas com pontos de trabalho específicas, salas técnicas, vestiários e um ambiente extenso para cerimonia de pé direito duplo, integrando o interior ao exterior(Koshta,2025).

Figura 15: Cozinha



Fonte: Archdaily,2025

Figura 16: Cozinha



Fonte: Archdaily,2025

A escola está localizada na cidade de Medina-Sidonia na Espanha, a edificação possui uma área de 751m<sup>2</sup>, tendo a assinatura do projeto de arquitetura pelo escritório Sol89, Juanjo López de la Cruz e María González sendo os arquitetos responsável pela construção, a obra foi finalizada em 2011.

Figura 17: Fachada Principal



Fonte: Archdaily,2025

A proposta enfatiza a estrutura inicial existente, mesclada com o longilíneos pavilhões, e desperta união tênues e prático entre distintos recintos. Os passadiços primordiais conduzem o eixo extenso dos hangares, concedendo a disposição nítido dos espaços educativo, suporte técnico e convívio. Essa originalidade enrijece a interpretação do velho espaço industrial utilizado, simultaneamente oferta fluência entre os espaços, desprovido da exigência imensa ações estruturais.

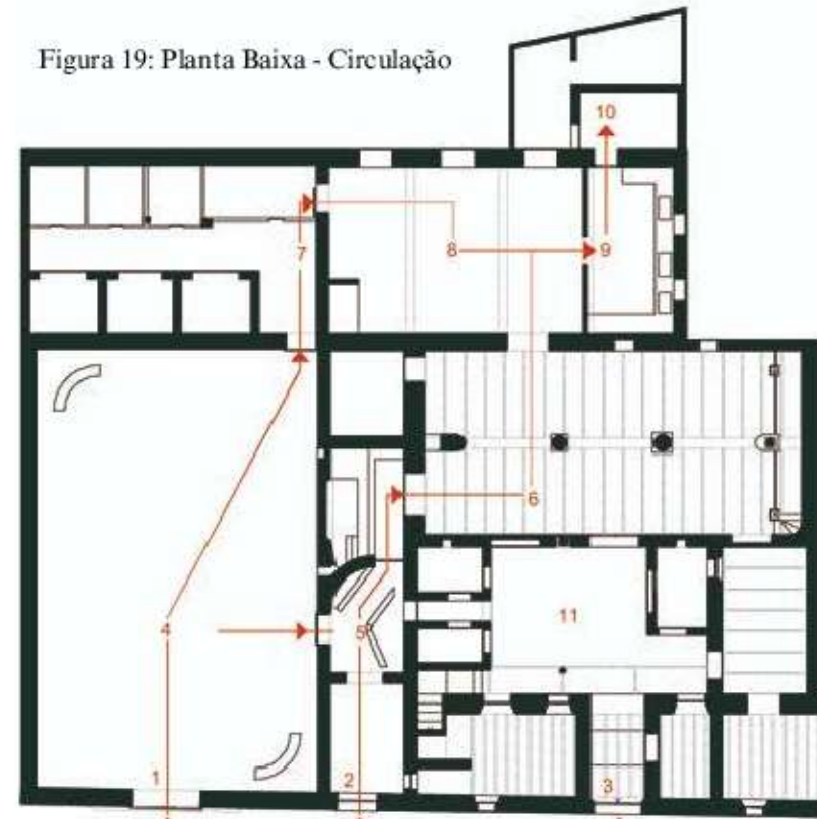
Figura 18: Planta Baixa



Fonte: Archdaily,2025

A setorização é estruturada de forma prático e efetivo, mantendo a estruturação original do velho abatedouro. Os ambientes ficam propagados em condições diversos; culinárias práticas, espaços educacional de teoria, espaços administrativos e zona de apoio. Essa ramificação deixa a circulação mais fluido entre os estudantes, professores e funcionários. A disposição bem como beneficia a privança e a concentração em realização de atividade. Ademais, assegura acessibilidade e relação entre os setores através de fluxo interno bem estabelecida.

Figura 19: Planta Baixa - Circulação



Fonte: Archdaily,2025

A planta prioriza a clareza e a permeabilidade visual entre os ambientes, proporcionando um layout funcional, empregando aberturas, divisórias de vidro e vãos notáveis que expandem a interpretação espacial e possibilitam o sentido dos users. Os fluxos(figura00) de circulações (figura00) são parametricamente situadas para propiciar a deslocação dos estudantes, foram projetadas para possibilita fluidez no tráfego. A luz natural ao longo dos passadiços coopera para o conforto ambiental e estima a atmosfera original da escola, concedendo ao projeto um equilíbrio entre o velho e o novo. Portanto, o trajeto dentro da instituição de ensino se transforma em experiência didática e sensorio, no qual o lugar bem como ensina.

A cozinha figura 20 é a essência principal do projeto, criada como o ambiente prático e educativo, ordenada em paramentos grandes, concede serviços simultâneo de vários acadêmicos com proteção e tranquilidade. Está equipada com bancadas, cocção, armazenamento e espaço para preparo. A luz natural e ventilação passiva foram primorosamente eficaz, a imediação com salas de aulas teóricas é incrementada com a ligação com a prática e ensino. Poucos pátios interno pequenos são colocados para ventilação e espaços de cultivo de hortaliças de gastronomia usadas pelos estudantes.

Figura 20 Cozinha



Fonte: Archdaily,2025

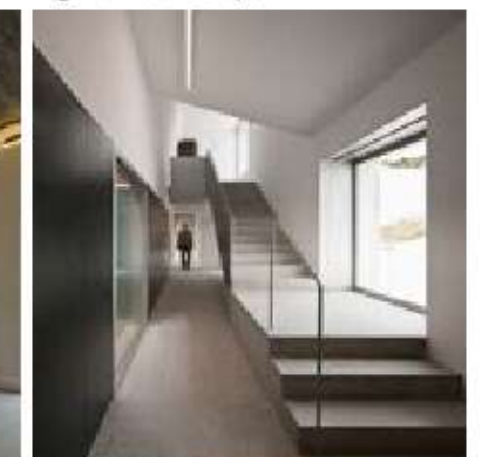
Os ambientes de aula (figura 20) de teoria foram arquitetado para promover um espaço de afluência e troca de experiência, com moveis acessível e boa luz natural. Em parte os espaços de aulas práticas, como as cozinhas educativas, são provido para simular encenar locais trabalhista profissional, contribuindo para o ensino técnico. A conexão entre aulas teórica e práticas é prezada no projeto, essa associação amplia a formação íntegra dos acadêmicos.

Figura 21 Ateliê



Fonte: Archdaily,2025

Figura 22 Circulação



Fonte: Archdaily,2025

# COZINHA A

## 1. Caracterização do Espaço

O restaurante está localizado em Vilhena (RO) e atua no segmento de alimentação coletiva, com atendimento médio de 200 a 250 refeições por dia. O funcionamento é diário, e a operação exige organização eficiente para dar conta da demanda. A cozinha está implantada em um único pavimento e apresenta estrutura funcional, setorizada e com ventilação natural, adequando-se às exigências sanitárias e de produtividade.

## 2. Composição Espacial

O espaço é distribuído em setores:

- Zona de cocção e finalização, com fogões industriais e coifa (Figura 23 “A”);
- Bancadas de preparo, refrigeradas e não refrigeradas (Figura 23 “B”);
- Área de lavagem de utensílios, próxima ao setor de descarte (Figura 23 “C”);
- Corredores internos de circulação (Figuras 23 “D” e “E”);
- Forno e apoio técnico (Figura 23 “F”);
- Armazenamento de utensílios e panelas (Figura 23 “G”);
- Freezers e câmaras refrigeradas (Figura 23 “H”);
- Despensa seca organizada em prateleiras (Figura 23 “I”).

A ventilação natural é garantida por janelas altas, o que contribui para o conforto térmico e controle de odores.

## 3. Layout e Setorização Funcional

O layout é do tipo linear com subdivisões funcionais claras. Os ambientes estão organizados de forma que os insumos percorrem uma trajetória lógica:

Entrada > Armazenamento > Pré-preparo > Cocção > Finalização > Saída de pratos.

As zonas quentes (Figuras 23 “A” e “E”) concentram os equipamentos de cocção, enquanto o pré-preparo de vegetais e alimentos frios ocorre em área específica com pia exclusiva (Figura 23 “B”). O armazenamento refrigerado e seco está fisicamente separado (Figuras 23 “H” e “I”), o que reforça o controle sanitário. A área de lavagem está localizada na parte posterior (Figura 23 “C”), reduzindo o risco de cruzamento, embora em horários de pico a logística exija atenção.

A disposição das bancadas, utensílios (Figura 23 “G”) e circulação entre setores favorece a produtividade, desde que a equipe esteja bem coordenada.

## 4. Organização e Fluxo Operacional

O fluxo segue de forma funcional:

- Insumos são recebidos pela lateral e armazenados conforme tipo;
- Insumos são recebidos pela lateral e armazenados conforme tipo;
- Alimentos seguem para o preparo e cocção, sendo entregues diretamente no salão;
- Louças e resíduos retornam por corredor interno para lavagem (Figura 23 “C”).

A equipe relatou a realização de limpezas diárias completas e a retirada total da louça ao fim do expediente, o que reforça os cuidados com a higiene.

## 5. Soluções de Referência

Entre as estratégias bem aplicadas, destacam-se:

- Coifa de alta potência com dutos direcionados (Figura 23 “A”);
- Separação de zonas frias e quentes, mesmo sem barreiras físicas completas;
- Prateleiras setorizadas por tipo de insumo e utensílio (Figuras 23 “G”, “H” e “I”);
- Ventilação natural eficiente, com ausência de odores mesmo durante a produção;
- Fluxo interno funcional, com corredores bem distribuídos e equipamentos agrupados por etapa de uso.

## 6. Dificuldades Observadas

Alguns pontos de atenção observados durante a visita incluem:

- Risco de cruzamento entre louças sujas e pratos prontos, especialmente em horários de pico;
- Ausência de sinalização visual nos setores de trabalho;
- Bancadas fixas com pouca flexibilidade ergonômica;
- Zona de cocção exposta ao fluxo de circulação, exigindo atenção à segurança.

## 7. Contribuições para o Projeto da Escola de Gastronomia

A visita à cozinha do restaurante trouxe referências práticas valiosas para o desenvolvimento do projeto da escola, como:

- Estruturar a cozinha pedagógica com fluxo linear funcional e bem sinalizado;
- Aplicar a separação clara entre preparo, cocção e lavagem, evitando cruzamentos;
- Utilizar ventilação natural combinada com coifas eficientes;

- Aproveitar o espaço vertical para armazenamento técnico;
- Garantir circulações amplas e seguras, adequadas ao uso educacional;
- Prever espaços para observação e ensino prático, que não existem no restaurante, mas são essenciais para uma escola.

Figura 23 - Cozinha



Fonte: Acervo pessoal, 2025.

# COZINHA B

## 1. Caracterização do Espaço

A cozinha analisada pertence a uma hamburgueria de grande fluxo, que atende não apenas pedidos locais como também entregas por aplicativos. O espaço foi projetado para funcionar com agilidade e eficiência, atendendo a picos de produção como fins de semana, em que ultrapassam 270 pedidos. A estrutura comporta mais de 20 funcionários em operação simultânea, exigindo um layout preciso e bem organizado.

## 2. Composição Espacial

A cozinha é composta por áreas distintas: zona de cocção, montagem, finalização, armazenamentos refrigerados e secos, limpeza e expedição. O ambiente possui climatização, iluminação eficiente e piso lavável com boa drenagem. As (figura 24 “A” a “J”) demonstram a disposição sequencial dos setores, com destaque para os equipamentos industriais, bancadas centrais e áreas de apoio.

## 3. Layout e Fluxo Operacional

O layout da cozinha segue um modelo longitudinal com corredores amplos que favorecem a circulação dos funcionários, mesmo com a grande quantidade de pessoas trabalhando ao mesmo tempo. A (figura 24 “G”) mostra o passa-prato da hamburgueria, que é o ponto central da finalização e saída dos pedidos.

O fluxo inicia na recepção de mercadorias (figura 24 “J”), com armazenamento setorizado refrigeradores (figura 24 “H”) e estoque seco (figura 24 “I”). Em seguida, os alimentos passam pelo pré-preparo e cocção (figura 24 “C” e “F”), depois são montados nas bancadas centrais (figura 24 “D” e “E”), seguindo para o passa-prato e expedição. A linha de produção foi pensada para manter um ritmo constante e sem cruzamentos, respeitando o sentido linear da operação.

A eficiência também é garantida por estratégias como bancadas específicas para embalar os pedidos e até dois jogos de fritadeiras para dias de alta demanda. Toda a organização é voltada para agilidade no preparo e envio, característica indispensável para o tipo de serviço prestado.

## 4. Organização e Fluxo Operacional

A equipe é dividida por função e setor, o que evita deslocamentos desnecessários. Há operadores fixos para cada estação, cocção, montagem, fritura, bebidas e sobremesas. A logística de circulação garante que cada pedido seja finalizado e entregue em poucos minutos, com o apoio de sistemas de refrigeração posicionados estrategicamente ao lado do passa-prato.

## 5. Soluções de Referência

A presença de dois corredores centrais e zonas específicas para cada tipo de preparo (inclusive bebidas e milk-shakes) demonstra um bom domínio dos princípios de ergonomia e setorização funcional. O uso de conservadores individuais para ingredientes específicos (hambúrgueres, queijos, molhos, etc.) é uma solução eficiente e alinhada com normas sanitárias.

## 6. Dificuldades Observadas

Apesar da organização geral, a quantidade de equipamentos e pessoas pode gerar pontos de congestionamento em horários de pico se o ritmo de produção não estiver bem sincronizado. Além disso, a área de armazenamento seco parece estar em local de acesso menos imediato ao preparo, o que pode gerar atrasos na reposição de insumos em momentos de grande volume.

## 7. Contribuições para o Projeto da Escola de Gastronomia

Este estudo contribui para o projeto da escola ao evidenciar a importância de um fluxo operacional contínuo, da especialização por estações e da clareza nos acessos entre os setores. O uso de passa-prato, corredores largos e estações de apoio específicas reforça a necessidade de projetar cozinhas pedagógicas que simulem condições reais de trabalho, com fluxo lógico, setorização e ergonomia.

Figura 24 - Cozinha



Fonte: Acervo pessoal, 2025.

# COZINHA C

## 1. Caracterização do Espaço

A Cozinha D pertence a um restaurante de buffet localizado em Vilhena (RO), com funcionamento nos períodos de almoço e jantar. O espaço atende uma demanda constante de produção e reposição rápida, típica de ambientes que operam em sistema de self-servisse. A estrutura é simples, mas funcional, com dimensões reduzidas e circulação central.

## 2. Composição Espacial

A planta da cozinha segue uma disposição linear, com setores organizados lateralmente. A área de cocção (figura 25 “A” e “D”) conta com fogões e coifas, posicionadas no centro do fluxo. As bancadas de apoio (figura 25 “B” e “F”) são utilizadas para montagem e preparo. O setor de lavagem de utensílios está localizado ao fundo (figura 25 “C”), com pias amplas e escorredores.

Há uma porta de acesso técnico (figura 25 “E”) que interliga a cozinha ao restante do restaurante, e a churrasqueira externa, mostrada no croqui, complementa a produção dos grelhados. A conexão com o salão é feita por meio de bancadas de passagem, sem necessidade de grandes deslocamentos.

## 3. Layout e Fluxo Operacional

A disposição dos ambientes foi pensada para favorecer a produção rápida e a reposição constante dos alimentos no buffet, o que exige agilidade e praticidade.

O espaço se organiza em uma sequência funcional clara: o fluxo inicia na entrada de insumos e armazenamento, passa pela área de pré-preparo, cocção, finalização e segue até a entrega no balcão de atendimento sem cruzamento com a área de lavagem, que está segregada ao fundo da planta. Essa separação é um ponto positivo, pois contribui para a higiene e evita contaminações cruzadas.

A área de cocção (figuras 25 “A” e “D”), está centralizada e equipada com coifas metálicas de extração eficientes. Logo à frente, bancadas de apoio (figura 25 “B” e “F”) são utilizadas para montagem de pratos, porcionamento e outras atividades rápidas. Já o setor de lavagem (figura 25 “C”) conta com pias largas, escorredores e acesso facilitado ao fundo da cozinha, reduzindo a interferência com o preparo dos alimentos.

Outro elemento relevante no fluxo é a porta de serviço (figura 25 “E”), que dá acesso lateral ao restante da edificação. Essa passagem permite que funcionários entrem e saiam sem utilizar a mesma circulação do salão principal, o que melhora a organização interna.

Apesar da lógica funcional bem definida, o espaço físico limitado compromete a fluidez em momentos de maior demanda. A largura dos corredores e a distância entre os equipamentos exigem um número reduzido de funcionários atuando simultaneamente, sob risco de choques ou obstruções.

A ausência de divisórias físicas entre os setores, comum em cozinhas compactas, pode ser um fator crítico se não houver uma rotina bem estabelecida de organização e limpeza. Ainda assim, o layout atende à proposta do estabelecimento, priorizando agilidade e eficiência no preparo e reposição dos pratos servidos no buffet.

## 4. Soluções Aplicadas

- Coifa metálica eficiente sobre os fogões (figura 25 “A”);
- Uso de inox nas bancadas e pias (figura 25 “B”, “D”, “F”);
- Ralos bem posicionados, facilitando a limpeza (figura 25 “C”);
- Circulação técnica por porta lateral (figura 25 “E”).

## 5. Dificuldades Observadas

- Iluminação artificial predominante, sem ventilação natural aparente;
- Ausência de sinalização ou divisões físicas entre setores;
- Espaço de circulação estreito, exigindo coordenação precisa entre os funcionários;
- Layout fixo, com pouca flexibilidade para adaptações.

## 6. Contribuições para o Projeto da Escola de Gastronomia

A cozinha mostra que é possível manter a funcionalidade mesmo com área reduzida, desde que o fluxo seja respeitado. Para o projeto educacional, reforça a importância de:

- Garantir boa separação entre setores, especialmente entre cocção e lavagem;
- Adotar elementos de higienização contínua, como ralos e revestimentos laváveis;
- Criar ambientes arejados e bem iluminados naturalmente;
- Planejar circulações mais amplas, que permitam observação e ensino simultâneo.

Figura 25 - Cozinha



Fonte: Acervo pessoal, 2025.

# COZINHA D

## 1. Caracterização do Espaço

O restaurante analisado está localizado na cidade de Vilhena (RO), em um centro comercial. Sua especialidade é a culinária japonesa, com ênfase na produção de sushis e pratos quentes. Por estar inserido em um ambiente com metragem reduzida, a cozinha foi projetada de forma compacta, buscando a melhor organização possível para atender à demanda do público e garantir eficiência operacional.

## 2. Composição Espacial

A cozinha é distribuída em dois níveis:

- Cozinha operacional (térreo): concentra as funções de preparo, cocção, finalização e lavagem;
- Apoio técnico (pavimento superior): abriga espaços de manutenção, depósito seco, freezer e sala de funcionários.

No pavimento térreo, estão organizados: bancadas refrigeradas e não refrigeradas para o preparo de pratos frios e quentes (Figura 26 “B”), equipamentos como fritadeiras e fogões (Figura 26 “F”), exaustão mecânica localizada sobre os pontos de cocção e uma área de lavagem com pia industrial, parcialmente separada das demais etapas produtivas. Também há uma entrada de serviço com acesso direto às zonas de manipulação e cocção.

A organização vertical do espaço permitiu que funções técnicas como estocagem e manutenção fossem realocadas no andar superior, liberando área útil no térreo para as funções operacionais. O pavimento superior também abriga dois congeladores verticais e a passagem dos dutos da coifa com saída externa (Figura 26 “D”), além da despensa de alimentos não perecíveis (Figura 26 “G”).

## 3. Layout e Setorização Funcional

A cozinha adota um layout em ilha, no qual os principais equipamentos como fogões, bancadas e áreas de montagem estão organizados em torno de uma estrutura central (Figura 26 “E”). Essa configuração permite que os profissionais circulem ao redor da ilha, atuando simultaneamente em diferentes etapas do preparo, o que é especialmente vantajoso em cozinhas com espaço enxuto e ritmo de produção acelerado.

Mesmo com limitações de metragem, observa-se uma tentativa clara de setorização funcional: as zonas quentes, destinadas à cocção, estão organizadas de um lado da ilha, enquanto as zonas frias utilizadas para o preparo de alimentos crus como sushis, ocupam a

extremidade oposta. Essa divisão, ainda que não completamente isolada fisicamente, contribui para a organização do fluxo interno e minimiza os riscos de contaminação cruzada. A estrutura centralizada também reduz deslocamentos, melhora a comunicação entre os funcionários e potencializa a produtividade, desde que o espaço seja bem coordenado durante os horários de pico.

## 4. Organização e Fluxo Operacional

O fluxo de trabalho segue um percurso relativamente linear: entrada de insumos > armazenamento > preparo > finalização > entrega. Os produtos chegam pela entrada de serviço, são encaminhados ao depósito (andar superior) ou armazenados nos refrigeradores e balcões térmicos (Figura 26 “B” e “C”), e então seguem para a preparação, cocção ou montagem, conforme o tipo de prato. A entrega final é feita diretamente no balcão de atendimento, integrado ao ambiente da produção (Figura 26 “A”).

A área de lavagem, embora parcialmente separada, está próxima à ilha de cocção e, em horários de grande movimento, pode haver cruzamento entre louça suja e alimentos prontos um ponto crítico observado. Em relação à higiene, a rotina é estruturada: ocorrem limpezas profundas duas vezes por semana (às segundas e quintas-feiras), com manutenção da caixa de gordura, e higienização geral de piso, superfícies e equipamentos diariamente.

## 5. Soluções de Referência

- Utilização de bancadas refrigeradas específicas para a manipulação de alimentos crus;
- Aplicação eficiente de layout em ilha, com setorização lateral entre zonas quentes e frias;
- Uso vertical do espaço com apoio técnico no pavimento superior;
- Exaustão localizada e direcionada sobre os pontos de cocção.
- Iluminação adequada sobre as estações centrais (Figura 26 “E”);
- Presença de ralos lineares e pontuais bem distribuídos no piso da cozinha (Figura 26 “A”).

## 6. Dificuldades Observadas

- Possibilidade de cruzamento entre louça suja e pratos prontos na área de lavagem;
- Circulações estreitas para o trabalho simultâneo de mais de um funcionário;
- Área de apoio e descanso reduzida, com pouca ventilação natural, dificultando o conforto térmico nos períodos mais quentes.

## 7. Contribuições para o Projeto da Escola de Gastronomia

A partir da observação desta cozinha, os seguintes pontos foram identificados como relevantes para a concepção do projeto da escola de gastronomia:

- Prever separação clara entre a área de lavagem e as demais zonas de preparo e finalização;
- Aplicar layout em ilha com setorização visível entre zonas quentes e frias;
- Incluir bancadas refrigeradas adequadas ao preparo de alimentos crus;
- Incorporar exaustão eficiente e direcionada sobre pontos de cocção;
- Aproveitar o espaço vertical para áreas técnicas e de armazenamento;
- Garantir largura adequada de corredores para movimentação simultânea;
- Criar áreas de descanso e apoio com ventilação adequada e conforto térmico;
- Evitar o acúmulo de funções distintas em uma mesma área central.

Figura 26 - Cozinha



Fonte: Acervo pessoal, 2025.

# COZINHA E

## 1. Caracterização do Espaço

O restaurante atua exclusivamente no período noturno, com produção voltada para pizzas e massas. A operação atende tanto o público local quanto entregas por delivery. A cozinha, apesar de compacta, atinge altos volumes de produção, chegando a mais de 250 massas em uma única noite. O espaço foi adaptado para suportar essa demanda com organização, divisão funcional e agilidade no preparo.

## 2. Composição Espacial

O ambiente possui uma organização linear, acompanhando o formato estreito do imóvel. O forno ocupa o ponto central da cozinha e estrutura o funcionamento ao redor dele. À frente, estão as bancadas de montagem (figura 27 “A” e “B”); ao lado, a área de finalização com estufa (figura 27 “G”); no espaço ao lado, ficam a área de lavagem (figura 27 “C”) e o apoio de insumos secos.

Os colaboradores realizam a porcionamento e organização dos ingredientes ainda no início do expediente, o que evita improvisos durante o horário de maior movimento. Os espaços são bem aproveitados, e os equipamentos estão dispostos de forma a reduzir deslocamentos e sobreposição de funções.

## 3. Layout e Fluxo Operacional

O layout da cozinha é direto e eficiente. O forno, posicionado ao centro (figura 27 “C”), permite que a montagem aconteça de forma contínua nas bancadas à frente, com até três funcionários trabalhando lado a lado. Após o assamento, os pratos seguem para a bancada de corte e embalagem, (figura 27 “G”), direcionando os pedidos para o salão ou para o delivery.

Um ponto forte do layout é a separação natural entre as áreas de entrada de insumos e saída de pedidos, evitando cruzamentos. Além disso, o fato de o forno ser acessado pelos dois lados contribui para um ritmo contínuo, mesmo com equipe reduzida.

## 4. Soluções de Referência

- Forno centralizado como eixo funcional da cozinha;
- Setorização clara, com montagem, cocção e finalização em sequência lógica;
- Equipe bem coordenada, com divisão prévia das tarefas e mise en place feito internamente;
- Espaço de entrega independente para delivery, reduzindo interferência com o atendimento no salão.

## 5. Dificuldades Observadas

O espaço de circulação é limitado, o que exige coordenação entre os colaboradores para evitar bloqueios. O ambiente também apresenta limitações quanto à ventilação e iluminação natural, o que pode gerar desconforto térmico em horários de maior produção. A área de lavagem atende à demanda, mas é estreita, dificultando o trabalho nos momentos finais do expediente.

## 6. Contribuições para o Projeto da Escola de Gastronomia

Este estudo mostra como uma cozinha de pequena escala pode ser produtiva quando bem organizada. O uso inteligente do forno como ponto central, a disposição estratégica das bancadas e a separação entre áreas de entrega e recebimento oferecem boas referências para projetos pedagógicos. Em uma escola de gastronomia, essa lógica pode ser aplicada em ambientes simulados, valorizando o ensino da operação real e da organização em espaços compactos, mas eficientes.



Figura 27 - Cozinha



Fonte: Acervo pessoal, 2025.

# COZINHA F

## 1. Caracterização do Espaço

A confeitaria é um negócio familiar com ênfase na produção artesanal de bolos, pães e doces para encomendas e consumo no local. O espaço funciona com uma equipe reduzida, liderada por uma confeitaria experiente. Apesar das dimensões compactas, a cozinha se mostra funcional e bem aproveitada, resultado da prática acumulada ao longo de 13 anos de atividade. A cozinha fica a uns metros da cafeteria onde se vende os produtos.

## 2. Composição Espacial

A planta apresenta uma organização simples, mas eficiente. O setor de panificação está localizado à esquerda da entrada, em um nível ligeiramente mais alto, separado por um degrau de 40 cm. No centro do espaço está posicionada uma bancada principal utilizada para montagem, recheio e decoração de bolos. Ao longo das paredes encontram-se os equipamentos de cocção, como fogão e forno industrial, além da pia de higienização, geladeiras, armários e uma despensa vertical organizada com prateleiras. Essa disposição garante que todas as etapas da produção aconteçam com fácil acesso aos utensílios e insumos necessários.

## 3. Layout e Setorização Funcional

O layout é organizado em torno de uma bancada central, com circulação livre ao redor. A disposição dos elementos segue a lógica de produção por etapas: panificação (isolada em nível elevado), cocção (lateral), manipulação (bancada central), lavagem e armazenamento (nas extremidades). A setorização permite que cada fase da produção aconteça em seu espaço próprio, sem interferência direta de outra etapa. Essa clareza na divisão de funções é essencial em ambientes pequenos, e serve como exemplo para cozinhas didáticas que também precisam de organização eficiente com poucos metros quadrados.

## 4. Organização e Fluxo Operacional

O fluxo de trabalho é coerente com a lógica funcional: inicia-se na separação dos ingredientes, passa para o preparo das massas ou recheios, segue para a cocção e finalização, e termina no resfriamento e embalagem. A circulação entre essas fases é direta e sem cruzamentos significativos. A bancada central facilita a integração das etapas e permite que mais de uma pessoa trabalhe simultaneamente sem atrapalhar o ritmo de produção.

## 5. Soluções de Referência

Mesmo com espaço reduzido, a confeitaria apresenta boas práticas que podem ser incorporadas em projetos maiores: o uso de bancadas centrais como núcleo de produção, o aproveitamento do espaço vertical para armazenamento, a separação por nível entre panificação e demais atividades, e a organização dos insumos por frequência de uso. São soluções simples, mas eficazes, que favorecem o fluxo produtivo e o controle do ambiente.

## 6. Dificuldades Observadas

O principal ponto de atenção é a limitação de espaço de circulação nos horários de maior demanda. A ventilação natural é praticamente inexistente, o que pode comprometer o conforto térmico dos usuários. Além disso, o desnível da panificação pode dificultar o transporte de ingredientes ou equipamentos mais pesados, caso a produção aumente.

## 7. Contribuições para o Projeto da Escola de Gastronomia

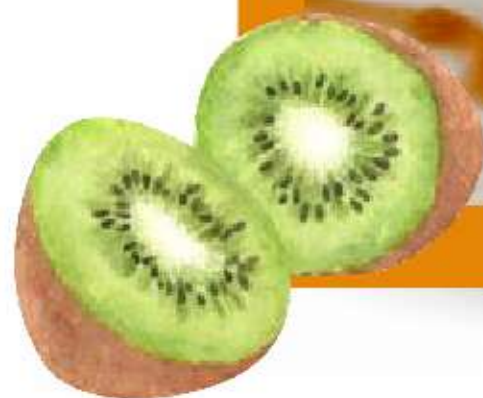
Este estudo reforça a importância da setorização funcional mesmo em espaços compactos. A organização por etapas produtivas, a fluidez do layout e o uso inteligente da bancada central são soluções que podem ser replicadas na escola, adaptadas à escala e ao uso pedagógico. Também destaca a relevância de projetar ambientes ergonômicos, bem ventilados e com boa circulação, fatores essenciais para um espaço educacional produtivo e confortável.

Figura 28 - Cozinha



Fonte: Acervo pessoal, 2025.





PROPOSTA

# ASPECTOS DO TERRENO

Para a escolha do terreno de implementação do anteprojeto foram analisados os terrenos de uso público existentes no município de Vilhena - RO, que não tivessem nada construído, conforme o mapa (a) ao lado, com o intuito de seguir o processo real da elaboração de um projeto arquitetônico.

Levando em consideração a localização dos terrenos analisados, foi possível verificar que apresentam características predominantes de setores residenciais, industriais e institucionais. Visto que a proposta é uma edificação pública, gratuita e instituição de ensino, o terreno escolhido foi de localidade próxima da construção da nova Fimca e do IFRO, conforme o mapa (b) e (c) ao lado.

O bairro que corresponde a localidade do terreno é o Cidade Verde III, devido a sua facilidade em abranger as classes sociais do entorno, tendo em vista também a valorização e o crescimento da cidade no trecho da BR - 174 e dos novos empreendimentos.

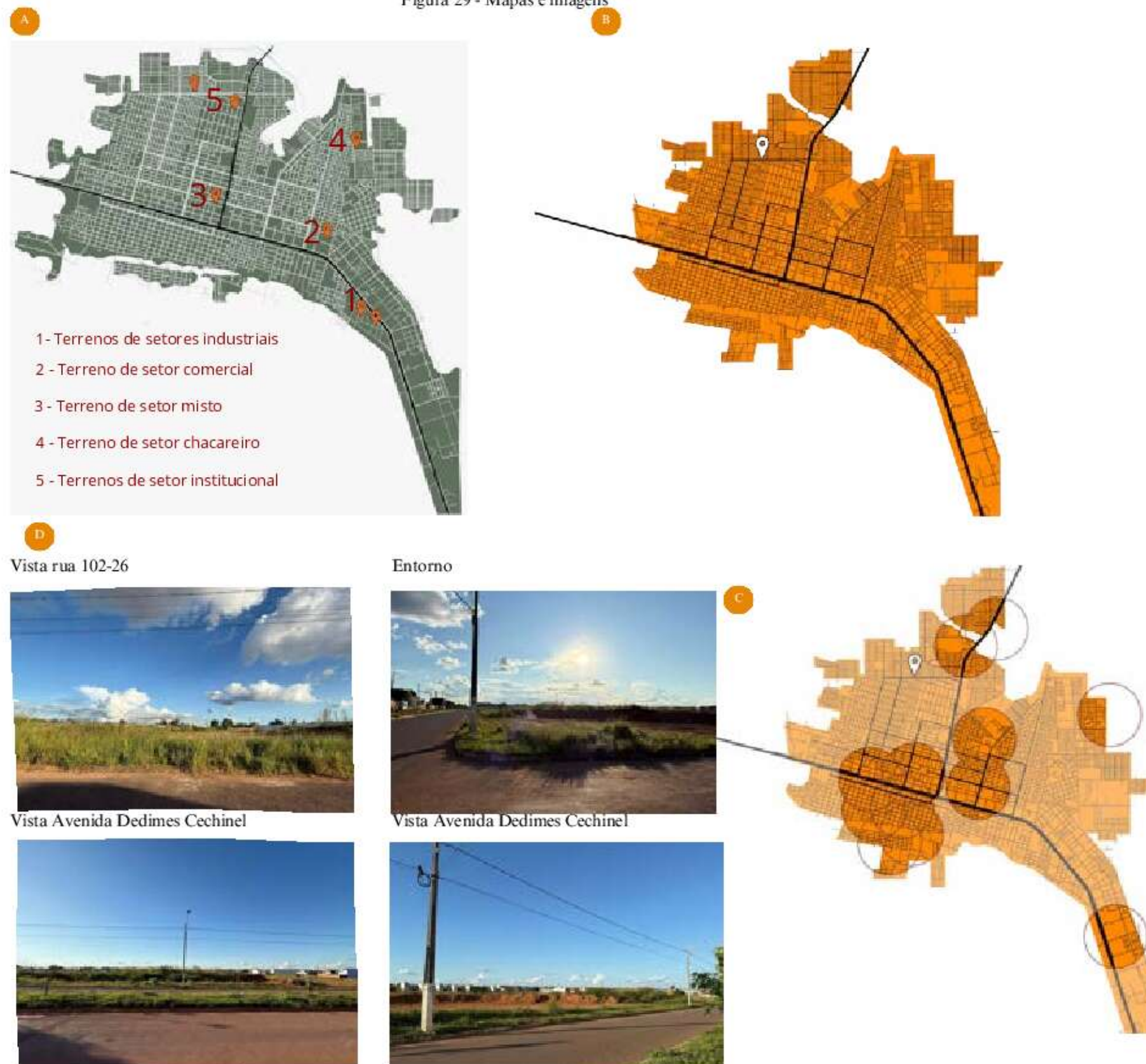
O terreno está localizado de frente com a Avenida Dedimes Cechinel e Rua 102-26, conforme as figuras ao lado (d). O entorno é predominantemente residencial, sendo os bairros de baixa renda, por isso a necessidade de um espaço para atender o público dessa região do município.

O público alvo da proposta são pessoas que concluíram o ensino médio e que desejam fazer um curso superior. A finalidade da edificação além de cumprir a sua função social, também colabora com a sociedade de maneira educacional, o que também contribui para o desenvolvimento social.

A implementação de uma escola de gastronomia de ensino superior valoriza o crescimento e o desenvolvimento econômico de Vilhena, contribuindo significativamente para a construção de uma sociedade mais igualitária.

Foi levado em consideração todos os aspectos e condicionantes que interferem na elaboração do projeto, como os estudos climáticos, as normativas vigentes e estudos de entorno.

Figura 29 - Mapas e imagens



Fonte: Acervo pessoal, 2025.

# ESTUDOS PRÉ-PROJETO

A partir da definição do terreno e das análises urbanas realizadas, foi feito um estudo detalhado da ocupação, considerando tanto os fluxos de circulação quanto a setorização funcional da proposta. A (figura 30 “A”) ilustra a delimitação da área útil de intervenção, respeitando os limites do lote e destacando uma faixa centralizada como principal zona edificável, a ser preservada para implantação da edificação.

Com base nesse recorte, elaborou-se um zoneamento interno que organiza o espaço em três setores principais: público, semi-público e privado, conforme ilustrado na (figura 30 “B”). Essa divisão visa garantir o bom funcionamento da edificação, facilitando os fluxos e otimizando o uso do espaço por diferentes perfis de usuários.

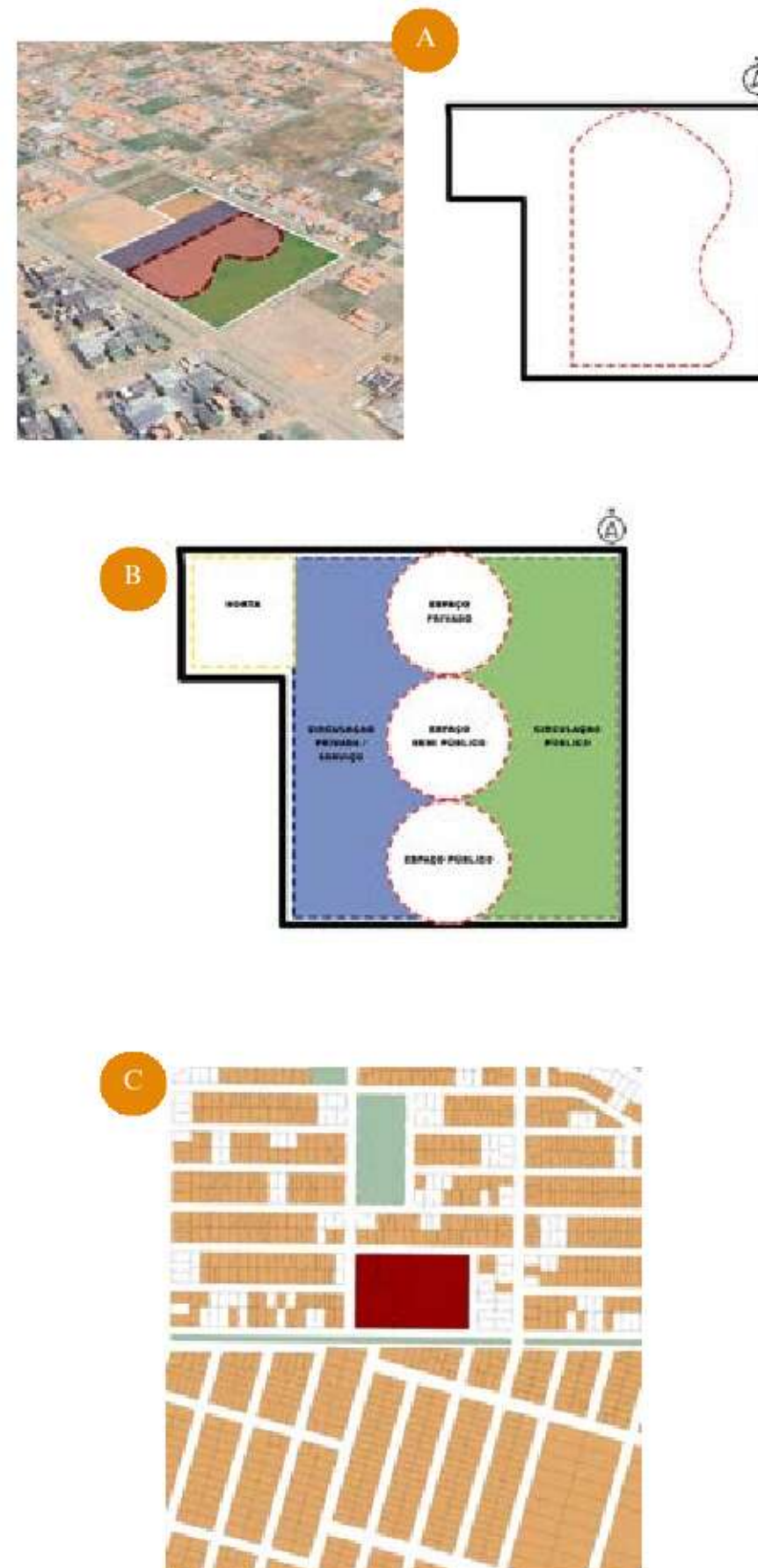
- Espaço Público: voltado para as áreas de acesso livre, como recepção, auditório, exposições ou eventos temporários.
- Espaço Semi-Público: destinado às salas de aula, biblioteca e restaurante.
- Espaço Privado: áreas administrativas, salas de professores, ambientes de apoio técnico e cozinhas praticas.

Além disso, foram definidas as rotas de circulação diferenciadas para os usuários e para os serviços, como mostrado na (figura 30 “B”), onde a zona azul representa o acesso técnico/privativo e a verde o fluxo público principal. Essa estratégia evita cruzamentos desnecessários e fortalece a organização do espaço, sobretudo em dias de grande movimentação.

Outro aspecto considerado é a presença de uma área reservada para horta pedagógica, localizada na extremidade norte do terreno. Sua implantação visa promover práticas sustentáveis e interativas, integrando teoria e prática nos cursos ofertados.

Por fim, (figura 30 “C”) apresenta uma leitura mais ampla do lote inserido na malha urbana. A identificação das cores reforça a predominância de áreas residenciais ao redor e a carência de equipamentos públicos significativos, o que confirma a relevância do projeto para o fortalecimento social e urbano da região.

Figura 30 - A forma



# FLUXOGRAMA

A organização do projeto arquitetônico é reforçada pelos fluxogramas funcionais, que demonstram a hierarquia e o encadeamento lógico entre os ambientes, com destaque para os setores de acesso, serviços e, principalmente, para a cozinha e seus subsistemas. Esses fluxogramas garantem a fluidez do uso diário da edificação e auxiliam no entendimento do funcionamento do espaço, desde o momento da entrada até a entrega final dos alimentos preparados.

## 1. Fluxograma geral de funcionamento da edificação:

O primeiro fluxograma (figura 31) apresenta uma visão macro da organização espacial, separando claramente os acessos por tipo de usuário (público, privado e técnico), bem como os setores com funções distintas.

- Entrada principal da faculdade: direciona para espaços como biblioteca, cantina, salas de aula (inclusive a sala de aula cozinha), auditório e banheiros. A circulação está bem distribuída, e o acesso ao segundo pavimento é sinalizado nesse ponto.
- Entrada do auditório: interliga o foyer ao espaço de auditório, com acesso direto às áreas de audiovisual, assentos e palco. Esse setor possui conexão com os bastidores e camarins, permitindo uso técnico e institucional.
- Entrada privada: voltada para funcionários e operações internas. Permite acesso direto a áreas de apoio como depósito da biblioteca, depósitos de alimentos e do auditório, além de banheiros e copa destinados à equipe.
- Setor de recebimento e higienização dos alimentos: esse fluxo garante que os alimentos cheguem pela entrada técnica e passem por uma etapa de limpeza e separação antes de serem encaminhados para a cozinha, conforme normas sanitárias.
- Cozinha e cantina: localizadas próximas ao setor técnico, garantem fácil abastecimento e atendimento rápido. A cantina se conecta com o espaço para alimentação dos alunos, promovendo fluidez entre produção e consumo.

## 2. Fluxograma da cozinha:

O segundo fluxograma (figura 32) detalha o funcionamento interno da cozinha, organizando o processo de preparo dos alimentos em etapas bem definidas e sequenciais:

- Geladeira: ponto inicial do processo, onde os alimentos são armazenados em temperatura adequada.

- Bancada para separação dos alimentos: após a retirada da geladeira, os insumos são separados conforme a etapa de preparo e tipo de produto.
- Pia para limpeza dos alimentos: os ingredientes são devidamente higienizados antes de serem manipulados, respeitando as normas de segurança alimentar.
- Bancada de preparo: espaço para corte, porcionamento e organização dos insumos a serem cozidos ou processados.
- Equipamentos finais de preparo: forno, fogão, fritadeira e batedeira cada um dedicado a um tipo de cocção ou preparo específico, conforme a necessidade da receita.

Esse fluxo interno evita o cruzamento de funções e proporciona maior agilidade e segurança no manuseio dos alimentos, garantindo qualidade no processo educacional e na produção alimentar da instituição.

Essas definições são fundamentais para a clareza funcional da edificação, promovendo tanto a eficiência operacional quanto o aprendizado prático dos alunos, já que o projeto visa atender a uma escola de gastronomia com estrutura didática e profissional.

Setorização



Figura 31 - Fluxograma geral

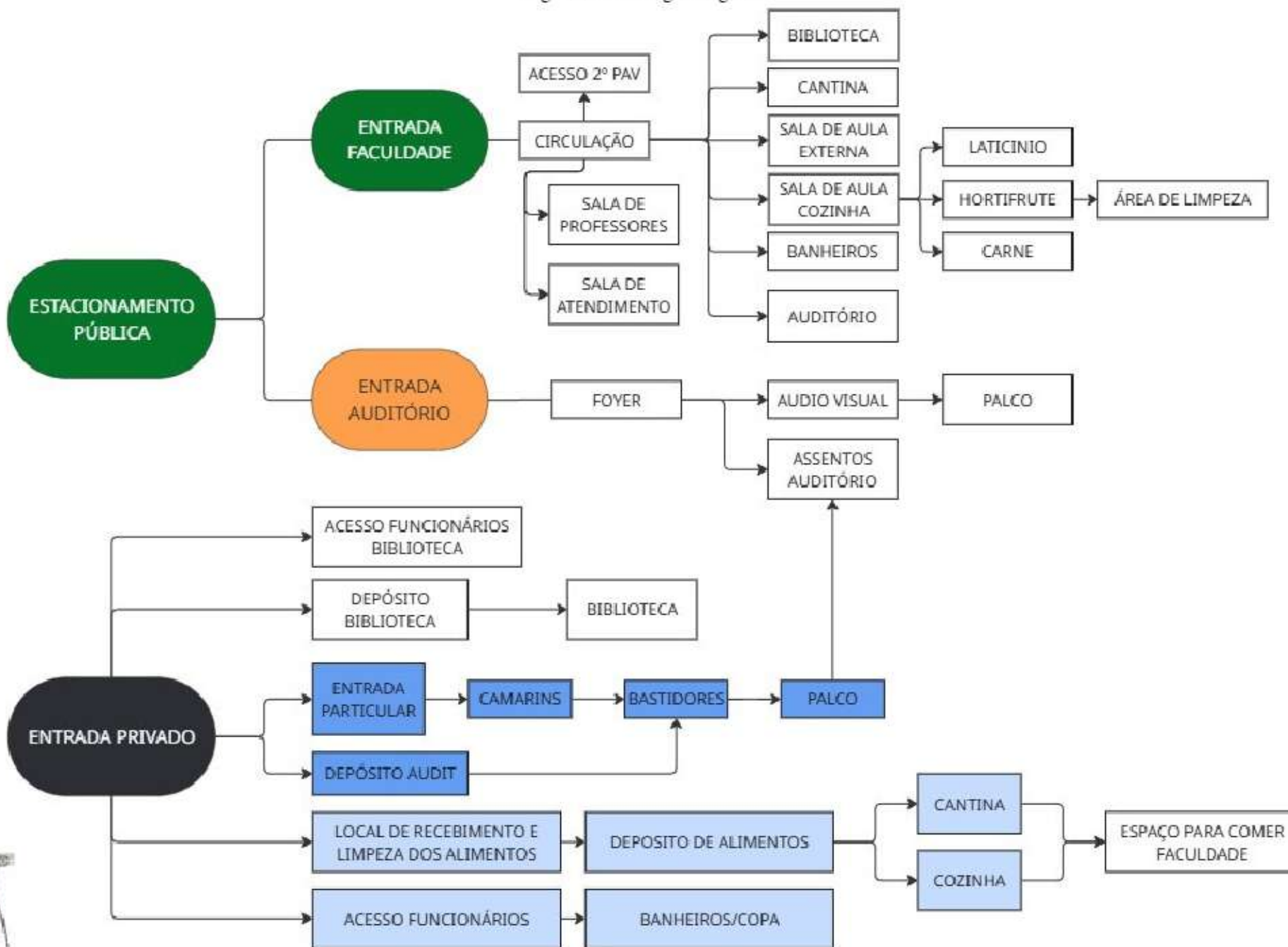


Figura 32 - Fluxograma cozinha



# CONCEITO

A proposta da Escola de Gastronomia parte da ideia de que ensinar a cozinhar vai além da técnica. É também ensinar cultura, identidade e inclusão. A escola foi pensada como um espaço acessível e funcional, onde o aluno vivencia todas as etapas do preparo do alimento, desde o cultivo até a finalização, em ambientes completos, organizados e conectados com a realidade do ensino público.

# PARTIDO

O partido adotado considera uma setorização clara e funcional, com divisão entre áreas pedagógicas, administrativas, técnicas e de convivência. As salas práticas foram agrupadas em um setor isolado, com ligação direta às áreas de apoio, depósitos e higienização, garantindo o fluxo correto de alimentos e utensílios. A cozinha institucional foi posicionada com acesso técnico à carga e descarga. O restaurante atende alunos, professores e funcionários diariamente, e também pode ser ativado em eventos específicos. A horta foi implantada junto à cozinha, promovendo práticas sustentáveis e pedagógicas no uso de insumos.



# ANTEPROJETO



TABELA DE AMBIENTE			
NÍVEL CASA	1	ENTRADA FACULDADE	465m²
NÍVEL CASA	2	LANCHONETE/ESPAÇO ALIMENTAÇÃO	864m²
NÍVEL CASA	3	SALA GASTRO - 14 ALUNOS	219m²
NÍVEL CASA	4	FREEZER - SALA GASTRO	8m²
NÍVEL CASA	5	HORTIFRUTE	12m²
NÍVEL CASA	6	CARNES	6m²
NÍVEL CASA	7	SALA EXTERNA	23m²
NÍVEL CASA	8	BAN. MASCULINO	36m²
NÍVEL CASA	9	BAN. FEMININO	32m²
NÍVEL CASA	10	SALA GASTRO - 12 ALUNOS	164m²
NÍVEL CASA	11	LAT. E CARNE	7m²
NÍVEL CASA	12	HORTIFRUTE	7m²
NÍVEL CASA	13	SALA GASTRO - 19 ALUNOS	199m²
NÍVEL CASA	14	SALA CONFEIT. 10 ALUNOS	113m²
NÍVEL CASA	15	SALA CONFEIT. 10 ALUNOS	114m²
NÍVEL CASA	16	DEPÓSITO	12m²
NÍVEL CASA	17	CONFEIT. 15 ALUNOS	193m²
NÍVEL CASA	18	LIMPAR ALIMENTOS	14m²
NÍVEL CASA	19	DEPÓSITO	7m²
NÍVEL CASA	20	CARNE	7m²
NÍVEL CASA	21	LATICÍNIO	5m²
NÍVEL CASA	22	HORTIFRUTE	10m²
NÍVEL CASA	23	SALA DE ATENDIMENTO	47m²
NÍVEL CASA	24	DML	10m²
NÍVEL CASA	25	DESPENS	10m²
NÍVEL CASA	26	COZINHA RESTAURANTE	125m²
NÍVEL CASA	27	DML	4m²
NÍVEL CASA	28	EQUIP.	5m²
NÍVEL CASA	29	REFRIGER.	7m²
NÍVEL CASA	30	BAN. MASCULINO	20m²
NÍVEL CASA	31	BAN. FEMININO	20m²
NÍVEL CASA	32	LIMPEZA PRATOS	20m²
NÍVEL CASA	33	CANTINA	22m²
NÍVEL CASA	34	FREEZER	7m²
NÍVEL CASA	35	DEP. LIMPEZA	7m²
NÍVEL CASA	36	EMBALAG.	7m²
NÍVEL CASA	37	BEBIDAS	8m²
NÍVEL CASA	38	DEP. NÃO PERECÍVEIS	9m²
NÍVEL CASA	39	DEP. PERECÍVEL	10m²
NÍVEL CASA	40	BIBLIOTECA	127m²
NÍVEL CASA	41	COPA	12m²
NÍVEL CASA	42	DEPOS. BIBLIOT	12m²
NÍVEL CASA	43	ALMOXARIFADO	27m²
NÍVEL CASA	44	BAN. MASCULINO	35m²
NÍVEL CASA	45	BAN.FEMININO	35m²
NÍVEL CASA	46	GUARITA	7m²
NÍVEL CASA	47	BILHETERIA	9m²
NÍVEL CASA	48	AUDIO VISUAL	18m²
NÍVEL CASA	49	AUDITÓRIO 400 PESSOAS	7.17m²
NÍVEL CASA	50	DEPÓSITO AUDIT	36m²
NÍVEL CASA	51	CAMARIM MASC	2.1m²
NÍVEL CASA	52	CAMARIM FEM	2.2m²
NÍVEL CASA	67	DUCHA	2m²
NÍVEL CASA	68	BAN.CAMARIM	2m²
NÍVEL CASA	69	BAN.CAMARIM	2m²
NÍVEL CASA	70	WC	2m²
NÍVEL CASA	71	CHUVEIRO PNE	4m²
NÍVEL CASA	72	PNE	4m²
NÍVEL CASA	73	DUCHA	2m²
2º PAVIMENTO	74	SALA DE AULA	73m²
2º PAVIMENTO	75	SALA DE AULA	67m²
2º PAVIMENTO	76	SALA DE AULA	67m²
2º PAVIMENTO	77	SALA DE AULA	67m²
2º PAVIMENTO	78	SALA DE AULA	67m²
2º PAVIMENTO	79	SALA DE REUNIÃO	67m²
2º PAVIMENTO	80	ADM	23m²
2º PAVIMENTO	81	WC FEM	22m²
2º PAVIMENTO	82	COORDENAÇÃO	47m²
2º PAVIMENTO	83	COPA	20m²
2º PAVIMENTO	84	COORDENAÇÃO	318m²
2º PAVIMENTO	85	TI	20m²
2º PAVIMENTO	86	SALA DE PROFESSORES	30m²
2º PAVIMENTO	87	CRA	24m²
2º PAVIMENTO	88	DIREÇÃO	23m²
2º PAVIMENTO	89	SECRETARIA	12m²

1 **PLANTA HUMANIZADA**  
1 : 400

AVENIDA DEDIMES CECHINEL



RAMPA ENTRADA ESTACIONAMENTO

calçada



**2 PARTE01 - TÉRREO**  
**1 : 200**



# PARTE 1 – TÉRREO

## Salas Práticas de Gastronomia

As salas práticas da Escola de Gastronomia foram pensadas como o núcleo pedagógico do projeto. Elas são, de fato, o ponto central de toda a proposta arquitetônica, e tudo ao redor foi organizado para apoiar ou respeitar o funcionamento eficiente e seguro desses ambientes. Desde o início do desenvolvimento, a preocupação era que essas salas representassem não apenas espaços de aula, mas cozinhas pedagógicas reais, com todos os elementos de uma cozinha profissional mas adaptadas ao ensino.

Com base nas referências bibliográficas e normativas (como RDC nº 275/2002, Resolução SES/MG nº 2.643/2007 e o Guia para Estruturação de Escolas de Gastronomia), além dos estudos de caso e visitas técnicas realizadas em Vilhena, foi possível compreender que uma cozinha-escola precisa atender simultaneamente a três demandas: ensinar, produzir e garantir segurança sanitária e operacional.

Por isso, o conjunto de salas práticas foi implantado em uma área isolada da produção institucional da escola, com acesso direto a corredores largos, áreas técnicas e depósitos setorizados. Essa organização evita o cruzamento de fluxos e respeita a lógica de separação entre as zonas suja e limpa, uma das exigências da vigilância sanitária e também um dos pontos observados nas cozinhas que visitei.

As salas foram divididas por especialidade, o que também segue a proposta pedagógica da formação profissionalizante:

- Salas Gastronomia (para ensino geral e técnicas básicas de cozinha quente),
- Salas de Confeitaria, com equipamentos e bancadas específicas para massas e doces,
- E as salas técnicas de apoio, voltadas para manipulação de carnes, laticínios e hortifrúti.

Cada sala conta com estrutura completa: pontos de gás, água, elétrica, exaustão, bancadas de preparo com revestimento adequado, e espaço para até 19 alunos por turma número que foi adotado com base em referências práticas (como o modelo do SENAI, que recomenda

turmas reduzidas para ensino de manipulação de alimentos). Esse limite favorece a supervisão do professor e garante segurança e fluidez nos deslocamentos.

Um ponto essencial foi garantir que essas salas tivessem acesso rápido a ambientes como:

- Depósitos de secos e refrigerados,
- Sala de lavagem de alimentos,
- Câmara fria e freezers,
- DML e depósito de utensílios.

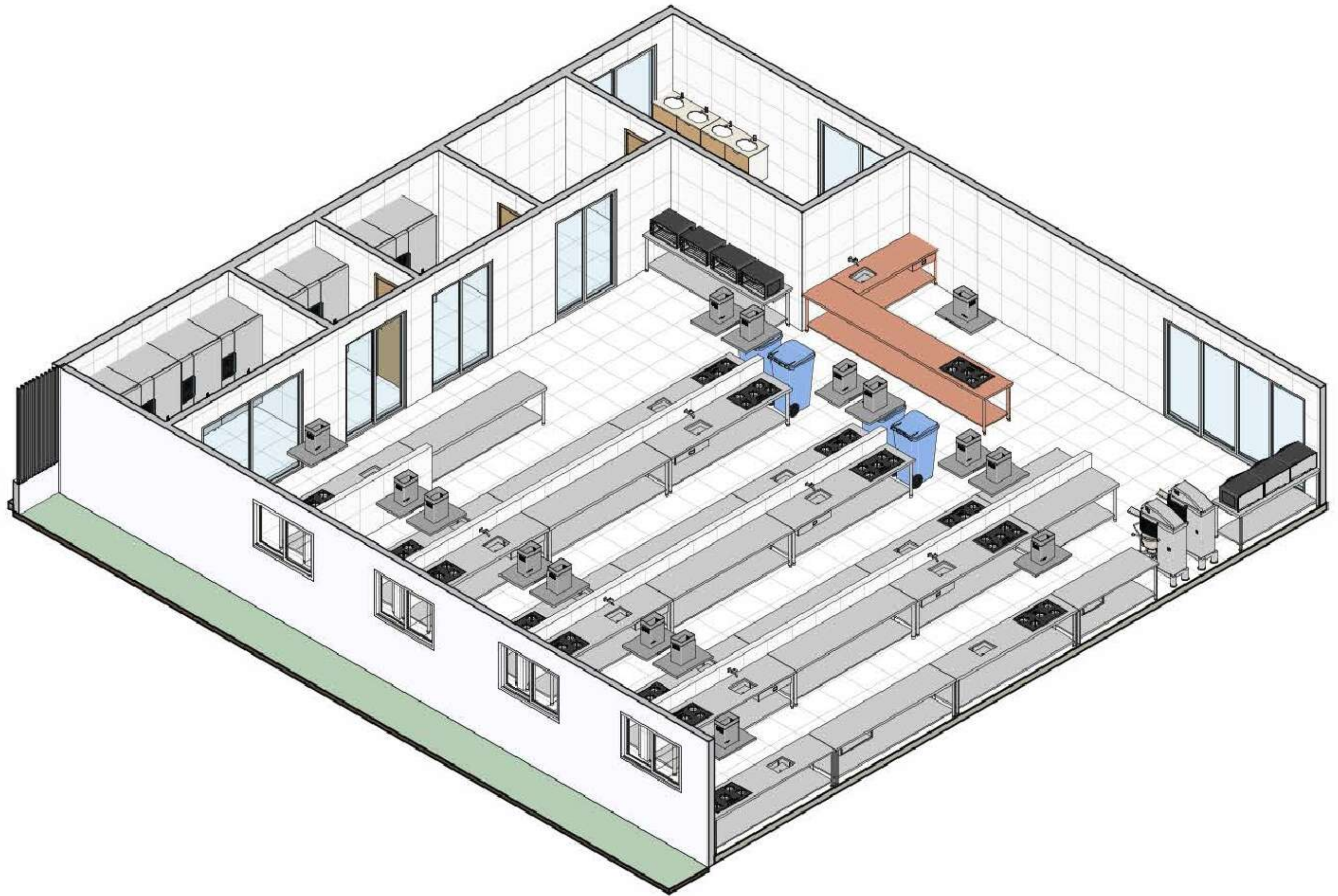
A ideia foi simular ao máximo uma rotina de cozinha real, mas com a estrutura didática necessária. As circulações internas entre esses espaços foram projetadas com base nos fluxogramas de produção que estudei respeitando a ordem: recebimento > armazenamento > pré-preparo > preparo > finalização > higienização.

Além disso, as salas contam com ventilação natural sempre que possível, iluminação técnica, piso antiderrapante e acabamentos de fácil higienização, conforme exigência das normas. A presença de janelas e esquadrias altas melhora o conforto térmico e a segurança ambiental.

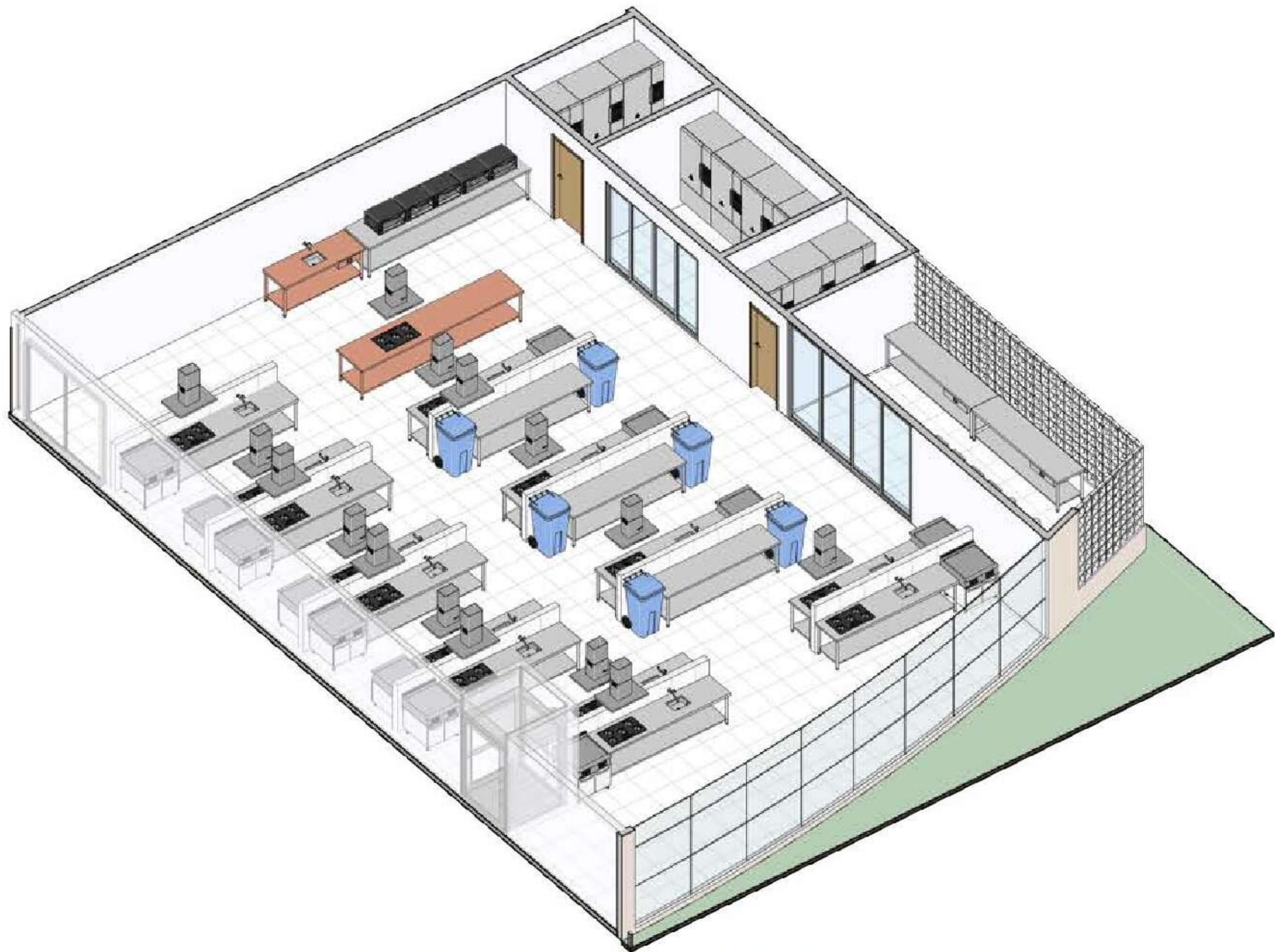
Outro diferencial importante foi o uso das tabelas que elaborei durante o trabalho, especialmente aquelas que tratam das incompatibilidades de setores, distâncias mínimas entre equipamentos, áreas obrigatórias, e compatibilização com a vigilância sanitária. Todos esses pontos foram levados em consideração nas decisões de layout, nos dimensionamentos e na escolha de acabamentos e mobiliário técnico.

A disposição das salas, todas conectadas por corredores independentes, mas com acesso fácil às áreas de apoio e convivência, também ajuda a reforçar a ideia de que a escola é um espaço funcional e completo, com didática aplicada à prática.

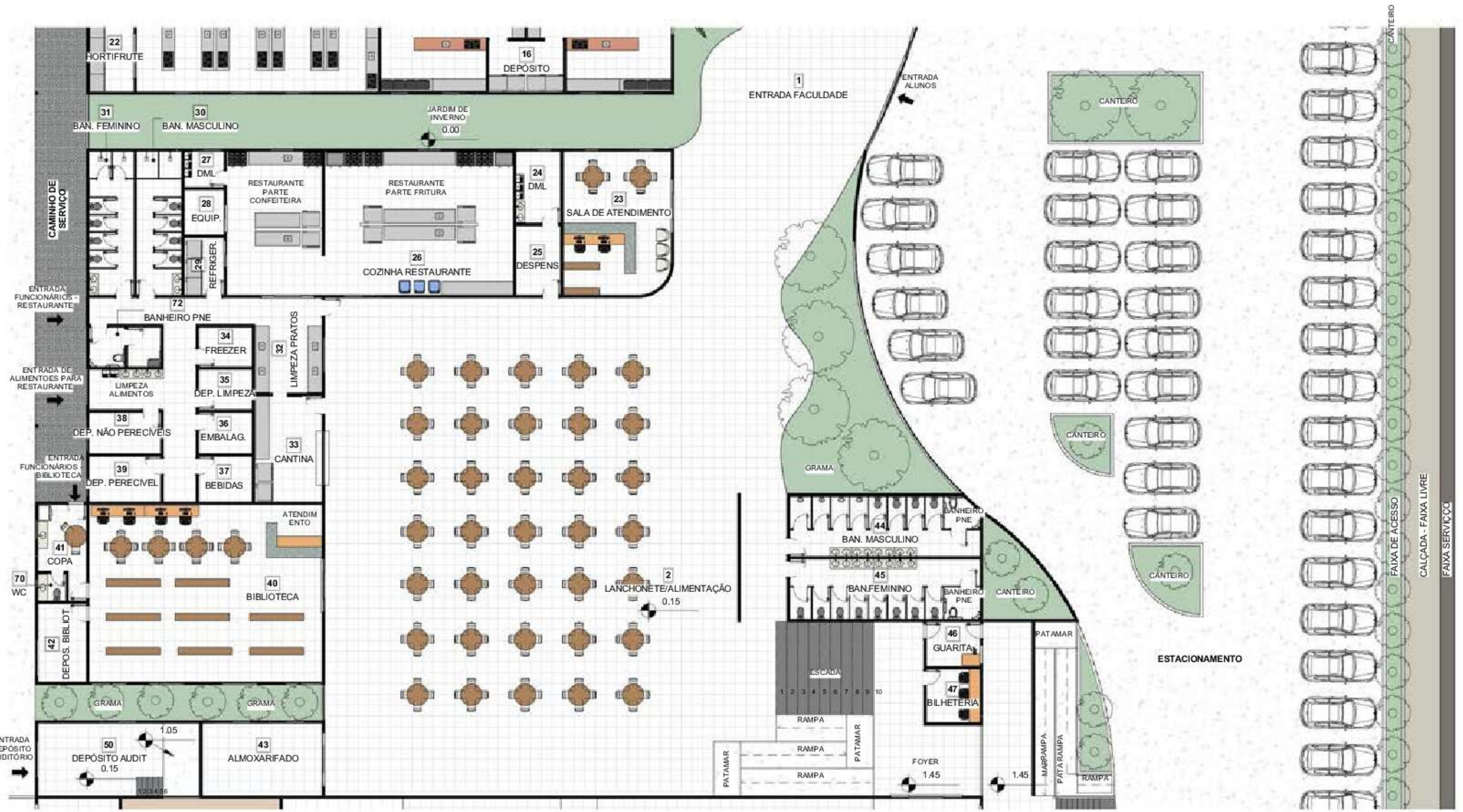




# ISOMÉTRICA COZINHA CONFEITARIA



## ISOMÉTRICA COZINHA GERAL



**3 PARTE02 - TÉRREO**  
1:200



# PARTE 2 – TÉRREO

A segunda parte do pavimento térreo da escola de gastronomia apresenta a área voltada à produção alimentar em maior escala, com ambientes que atendem tanto às demandas operacionais da cozinha quanto ao suporte logístico necessário para o funcionamento diário do restaurante didático.

## 1. Cozinha de Produção e Apoio Técnico

O ambiente central é a cozinha principal (26), equipada para preparações em volume, com acesso direto às áreas de armazenamento, pré-preparo e higienização. Sua disposição foi planejada para garantir fluidez operacional e minimizar riscos de contaminação cruzada.

Ao redor da cozinha, estão distribuídos:

- Despensa (25) e depósito de alimentos secos (38), utilizados para o estoque de ingredientes não perecíveis.
- Câmara fria (29) e freezer vertical (34), para o armazenamento de perecíveis e congelados.
- Depósito de hortifrúti (22), garantindo o acondicionamento adequado de frutas e verduras.
- Depósitos específicos para bebidas (37), embalagens (36) e materiais de limpeza (35).
- DML (24 e 27), voltados à higienização de utensílios, com áreas separadas para resíduos e limpeza geral.
- Área de pratos limpos (32), que conta com um passa-prato funcional para envio direto da louça limpa à área de serviço, otimizando o retorno dos utensílios à operação.

Além disso, a cozinha também dispõe de um passa-prato voltado para o salão do restaurante, facilitando a entrega dos pratos prontos e organizando o fluxo entre produção e atendimento. Esses dispositivos são fundamentais para garantir agilidade no serviço, ao mesmo tempo em que evitam o cruzamento entre funcionários e setores distintos.

Essa distribuição respeita os princípios das boas práticas de fabricação, promovendo um layout funcional com setorização clara entre zonas sujas, limpas, frias e quentes.

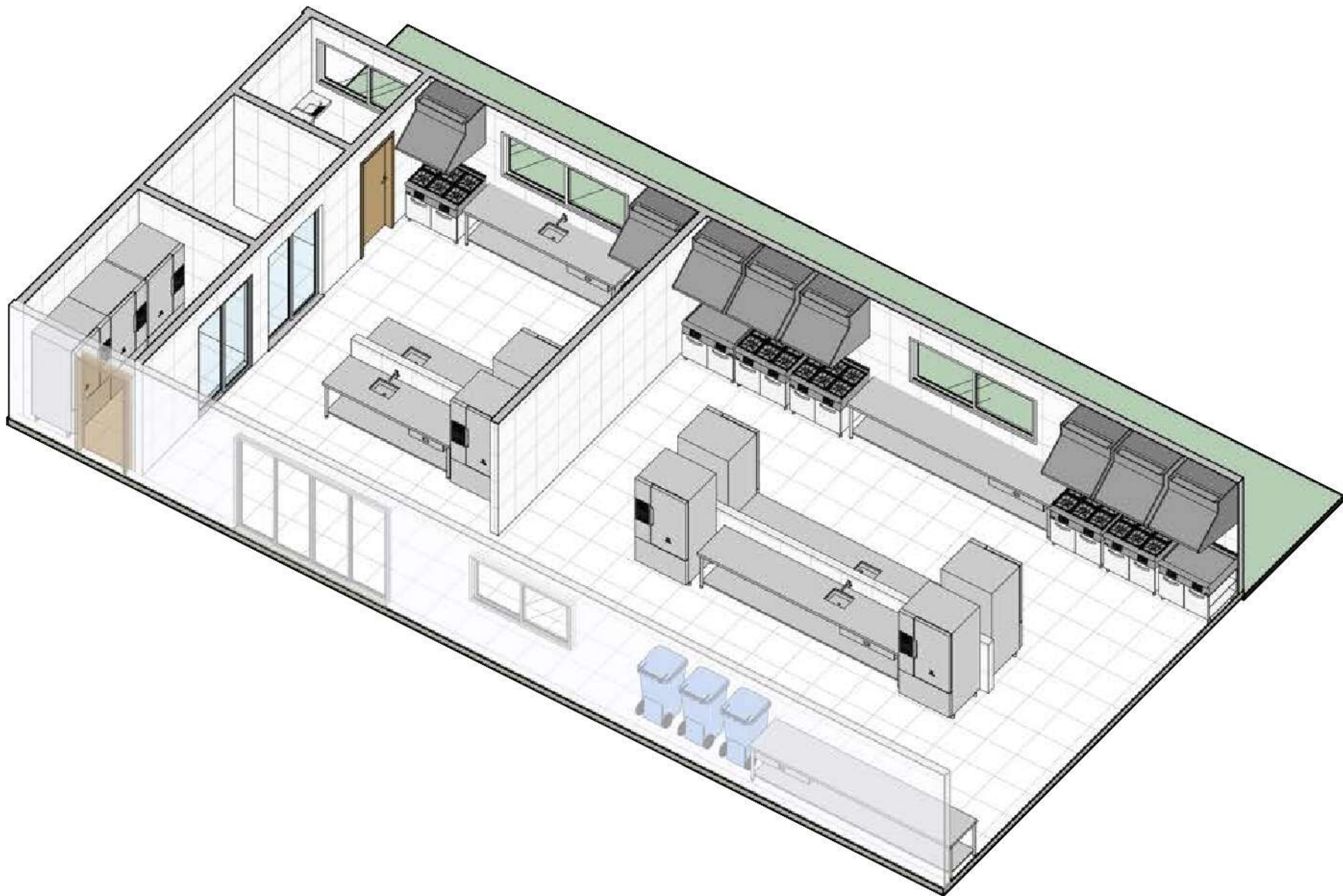
## 2. Atendimento e Convivência

- Próxima à entrada principal, a lanchonete com copa (2 e 33) oferece um ponto de apoio para refeições rápidas, podendo atender alunos, funcionários e visitantes. O espaço funciona de forma independente da cozinha principal, evitando conflitos de fluxo e otimizando o atendimento externo.
- Outros ambientes de convivência e suporte, como a biblioteca (40) e a sala de atendimento (23), complementam o funcionamento acadêmico da instituição, promovendo integração entre ensino, prática e comunidade.

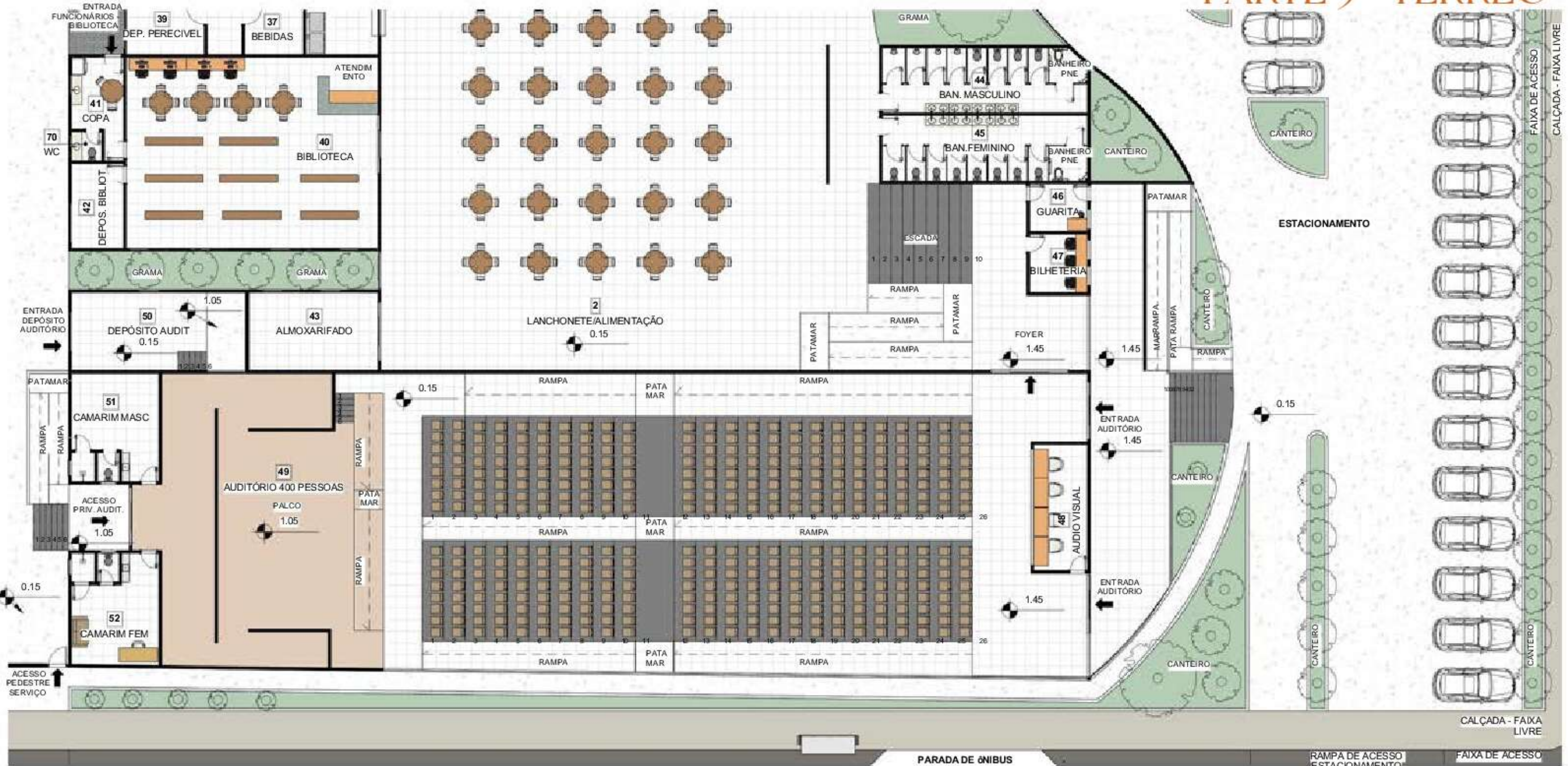
## 3. Acessos, Infraestrutura e Conforto

- A entrada da edificação é controlada por uma guarita (46) e bilheteria (47), que organizam o fluxo de entrada de alunos e visitantes. Os sanitários masculino, feminino e PCD (44, 45 e 72) foram dispostos de forma acessível, seguindo os critérios da NBR 9050. A circulação é ampla e contínua, com rampas de acesso e áreas abertas que garantem ventilação natural e conforto térmico.





# ISOMÉTRICA RESTAURANTE



## 4 PARTE 03 - TÉRREO 1 : 200

O auditório é um dos espaços de destaque do projeto, tanto em função da sua função pública quanto da forma como se conecta ao restante da edificação e ao entorno urbano. Com capacidade para aproximadamente 400 pessoas sentadas, o ambiente foi projetado para receber eventos acadêmicos, culturais e institucionais, promovendo a integração entre a escola e a comunidade.

Internamente, o auditório é composto por plateia ampla, palco elevado, dois camarins com sanitários privativos (51 e 52) e um foyer que serve de área de recepção, exposições e transição para outros setores. O foyer permite que o espaço funcione de forma independente da rotina pedagógica, recebendo eventos em horários variados.

### AVENIDA DEDIMES CECHINEL

A forma do auditório incorpora um importante elemento projetual: a parede inclinada. Essa solução foi adotada não apenas como recurso estético, mas principalmente por questões acústicas e visuais. A inclinação da parede melhora a distribuição sonora no ambiente, reduzindo ecos indesejados e favorecendo a clareza da fala e da música. Além disso, essa geometria contribui para uma melhor visibilidade do palco a partir de diferentes pontos da plateia, reforçando a experiência do usuário durante os eventos.

Outro diferencial é a relação direta com a Avenida Dedimes Cechinel, onde foi prevista a presença de um ponto de ônibus em frente à entrada principal, facilitando o acesso ao auditório por meio do transporte coletivo. Essa implantação fortalece o caráter público da escola e a consolida como um equipamento cultural urbano, acessível, acolhedor e funcional para toda a comunidade.



# 2º PAVIMENTO



## 5 2º PAVIMENTO 1 : 300

O segundo pavimento da escola de gastronomia foi projetado com foco nas atividades administrativas, acadêmicas e de apoio institucional. Trata-se de um andar estratégico para o funcionamento pedagógico da instituição, reunindo ambientes destinados tanto à gestão quanto à formação teórica dos alunos.

A parte acadêmica é representada por um conjunto de cinco salas de aula amplas, numeradas de 74 a 78, com áreas variando entre 67 m<sup>2</sup> e 73 m<sup>2</sup>. Esses espaços oferecem conforto térmico e luminoso, sendo pensados para acomodar disciplinas teóricas dos cursos superiores, com a flexibilidade necessária para diferentes metodologias de ensino.

Complementando a estrutura pedagógica, encontra-se uma sala de reunião (ambiente 79), um espaço essencial para o planejamento das atividades da equipe docente, reuniões com coordenação e organização de processos internos. A presença dessa sala evidencia a preocupação em oferecer um espaço reservado para o diálogo institucional.

A área administrativa é composta por ambientes como administração geral, coordenação, secretaria, sala da direção e sala dos professores, todos distribuídos de forma funcional, promovendo eficiência na comunicação interna e no atendimento aos alunos. Esses setores garantem o suporte necessário ao funcionamento diário da escola, mantendo a organização dos processos acadêmicos e administrativos.

Além disso, o pavimento contempla ambientes de apoio técnico, como a sala de TI, voltada ao suporte digital e de tecnologia da informação, e o espaço CRA, controle de registros acadêmicos ou atendimento individualizado. Também há uma copa, destinada ao uso dos funcionários e professores, e um banheiro unissex, garantindo acessibilidade e conforto para as usuárias do andar.

Toda essa composição está interligada por uma circulação ampla (241 m<sup>2</sup>)

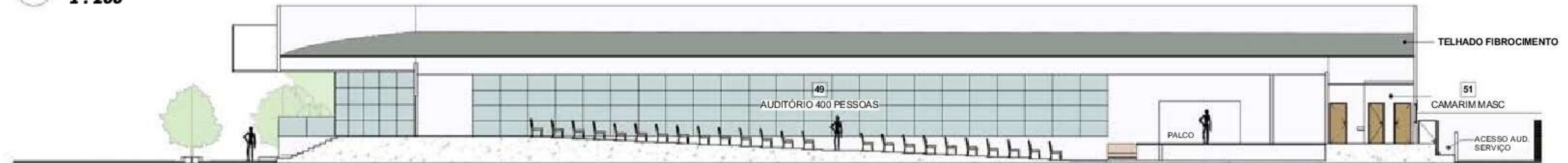
TABELA DE AMBIENTE

NÍVEL CASA	1	ENTRADA FACULDADE	465m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	2	LANCHONETE/ESPAÇO ALIMENTAÇÃO	864m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	3	SALA GASTRO - 14 ALUNOS	219m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	4	FREEZER - SALA GASTRO	8m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	5	HORTIFRUTE	12m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	6	CARNES	6m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	7	SALA EXTERNA	23m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	8	BAN. MASCULINO	36m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	9	BAN. FEMININO	32m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	10	SALA GASTRO - 12 ALUNOS	164m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	11	LAT. E CARNE	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	12	HORTIFRUTE	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	13	SALA GASTRO - 19 ALUNOS	199m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	14	SALA CONFEIT. 10 ALUNOS	113m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	15	SALA CONFEIT. 10 ALUNOS	114m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	16	DEPÓSITO	12m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	17	CONFEIT. 11 ALUNOS	193m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	18	LIMPAR ALIMENTOS	14m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	19	DEPÓSITO	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	20	CARNE	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	21	LATICÍNIO	5m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	22	HORTIFRUTE	10m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	23	SALA DE ATENDIMENTO	47m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	24	DML	10m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	25	DESPENS	10m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	26	COZINHA RESTAURANTE	125m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	27	DML	4m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	28	EQUIP.	5m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	29	REFRIGER.	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	30	BAN. MASCULINO	20m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	31	BAN. FEMININO	20m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	32	LIMPEZA PRATOS	20m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	33	CANTINA	22m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	34	FREEZER	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	35	DEP. LIMPEZA	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	36	EMBALAG.	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	37	BEBIDAS	8m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	38	DEP. NÃO PERECÍVEIS	9m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	39	DEP. PERECÍVEL	10m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	40	BIBLIOTECA	127m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	41	COPA	12m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	42	DEPOS. BIBLIOT	12m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	43	ALMOXARIFADO	27m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	44	BAN. MASCULINO	35m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	45	BAN. FEMININO	35m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	46	GUARITA	7m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	47	BILHETERIA	9m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	48	AUDIO VISUAL	18m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	49	AUDITÓRIO 400 PESSOAS	717m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	50	DEPÓSITO AUDIT	36m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	51	CAMARIM MASC	21m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	52	CAMARIM FEM	22m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	67	DUCHA	2m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	68	BAN. CAMARIM	2m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	69	BAN. CAMARIM	2m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	70	WC	2m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	71	CHUVEIRO PNE	4m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	72	PNE	4m <sup>2</sup>
NÍVEL CASA	73	DUCHA	2m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	74	SALA DE AULA	73m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	75	SALA DE AULA	67m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	76	SALA DE AULA	67m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	77	SALA DE AULA	67m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	78	SALA DE AULA	67m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	79	SALA DE REUNIÃO	67m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	80	ADM	23m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	81	WC FEM	22m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	82	COORDENAÇÃO	47m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	83	COPA	20m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	85	TI	20m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	86	SALA DE PROFESSORES	30m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	87	CRA	24m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	88	DIREÇÃO	23m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	89	SECRETARIA	12m <sup>2</sup>
2º PAVIMENTO	90	CIRCULAÇÃO	241m <sup>2</sup>

# CORTES



6 **AA**  
1 : 200



7 **BB**  
1 : 200



8 **CC**  
1 : 200

Os cortes AA, BB e CC revelam a organização espacial e funcional da edificação em sua dimensão vertical, evidenciando a setorização e a hierarquia entre os ambientes.

- O corte AA destaca o setor de alimentação, com foco na cozinha do restaurante, conectada diretamente a áreas de apoio como depósito, sala de atendimento e DML. Também evidencia a presença de banheiros acessíveis e um corredor de serviço que garante fluxos separados entre técnicos e usuários, além do uso estratégico de cobertura translúcida para iluminação natural.
- Já o corte BB apresenta o auditório com capacidade para 400 pessoas, palco, camarins e bastidores, além de jardins internos que contribuem com a ventilação e o conforto térmico.
- O corte CC mostra a continuidade da cozinha e seus anexos funcionais, como depósito de bebidas, freezer e área de embalagens. Aparece também a sala de confeitaria e o setor da biblioteca, indicando uma transição bem definida entre áreas técnicas e acadêmicas.

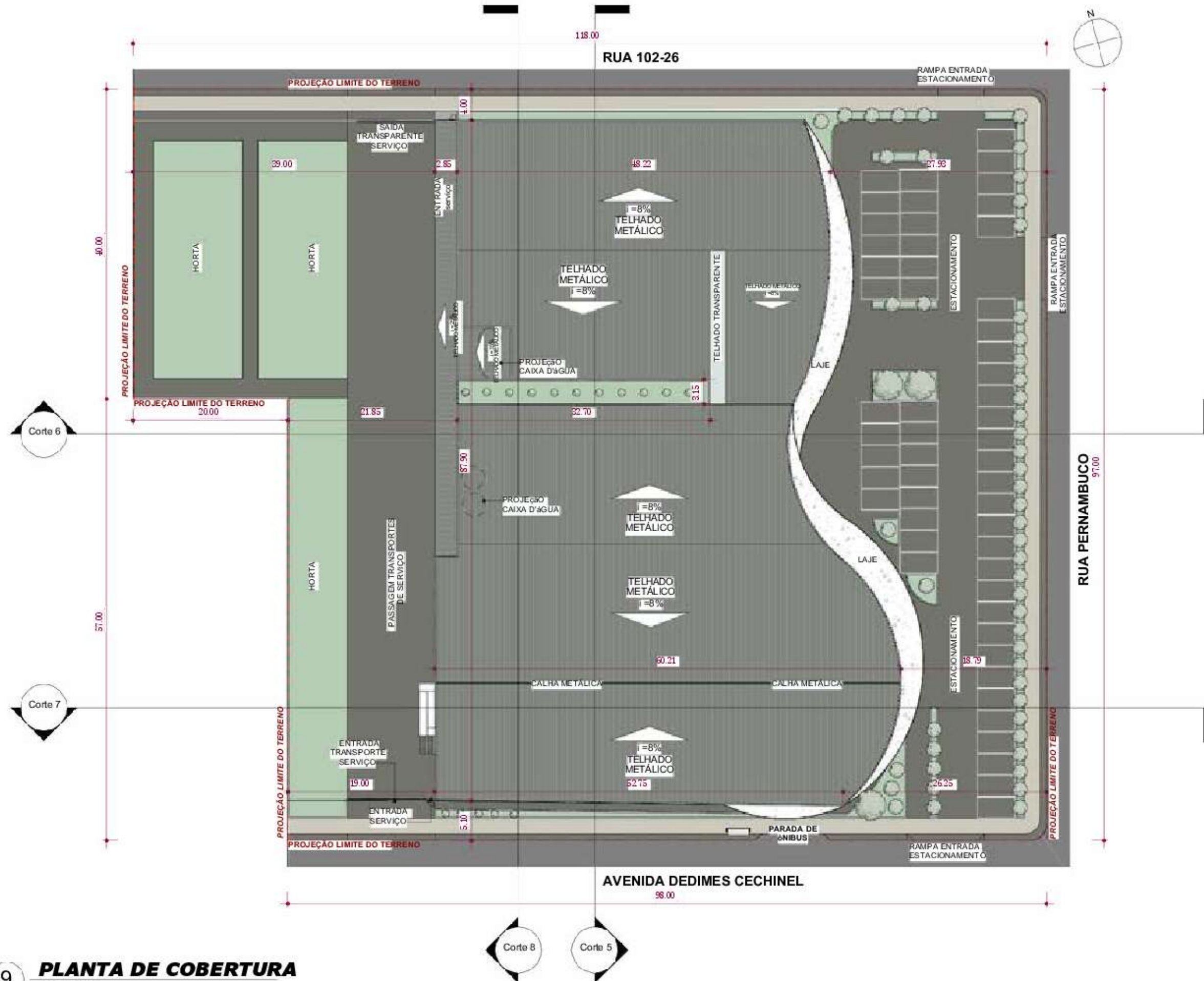


PAV. SUPERIOR  
ESCALA: 1:1500



TERREO  
ESCALA: 1:1500

# COBERTURA



9 **PLANTA DE COBERTURA**  
1 : 500

# FACHADAS





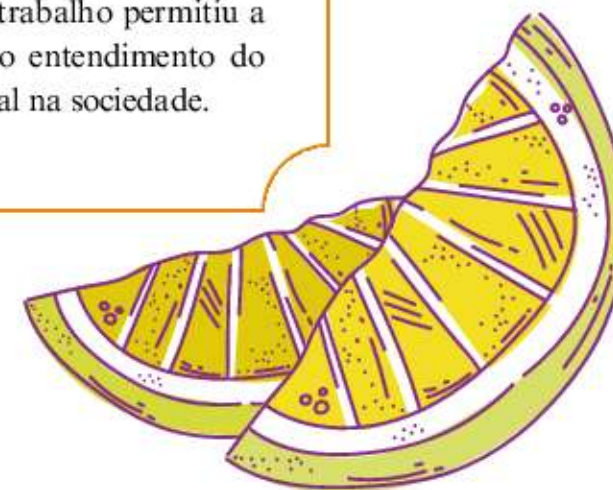


CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este Trabalho de Conclusão de Curso teve como objetivo o desenvolvimento do projeto arquitetônico de uma escola pública de gastronomia na cidade de Vilhena (RO). A proposta buscou integrar as exigências técnicas como fluxos funcionais, normas sanitárias e acessibilidade a uma visão social voltada à inclusão, à educação profissional e à valorização alimentar. Ao longo do processo, foi possível compreender a complexidade dos espaços dedicados à alimentação coletiva, especialmente em projetos que envolvem cozinha pedagógica, horta, restaurante social e cafeteria. Esses elementos influenciaram diretamente a definição dos ambientes, das circulações e das estratégias projetais.

Apesar dos desafios enfrentados, como o tempo limitado, o acesso restrito a referências e o estudo detalhado das normas, o projeto conseguiu atender aos principais objetivos iniciais, respeitando os princípios de segurança alimentar, funcionalidade, acessibilidade e sustentabilidade. A proposta de incluir um restaurante social e uma horta produtiva reforça o compromisso com a comunidade local, ampliando o papel da escola como espaço de ensino, integração e transformação. Além disso, a edificação foi pensada com estrutura capaz de comportar expansões verticais, como a implantação de novas salas ou laboratórios no pavimento superior, atendendo a possíveis futuras demandas da instituição e garantindo flexibilidade ao crescimento da escola ao longo do tempo.

Reconhece-se que o presente trabalho não esgota todas as possibilidades em torno do tema. Questões como eficiência energética, tecnologias sustentáveis, uso pedagógico da horta e ampliação do restaurante podem ser aprofundadas em projetos futuros. Mais do que um exercício acadêmico, este trabalho permitiu a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos ao longo da graduação, consolidando o entendimento do papel da arquitetura no desenvolvimento de espaços educativos e coletivos com impacto real na sociedade.





REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAHÃO. Gastronomia: o que é, sua história e quais os tipos existem. 2023. Disponível em: <https://www.abrahao.com.br/blog/administracao/o-que-e-gastronomia>. Acesso em: 15 mar. 2025.

ARCHDAILY. Cozinha do Restaurante Esquina Mocotó / SuperLimão Studio. 2016. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/876514/cozinha-do-restaurante-esquina-mocoto-superlimao-studio>. Acesso em: 22 mar. 2025.

ARCHDAILY. Restaurante da Praça / Aleph Zero. 2020. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/945674/restaurante-da-praca-aleph-zero>. Acesso em: 22 mar. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 8995-1: Iluminação de ambientes de trabalho. Rio de Janeiro, 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro, 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 14050: Pisos - Determinação do coeficiente de atrito - Método da pastilha de couro. Rio de Janeiro, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 14518: Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais. Rio de Janeiro, 2000.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 16401: Instalações de ar-condicionado — Sistemas centrais e unitários. Rio de Janeiro, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

COLLAÇO, D. Gastronomia: A trajetória de uma construção recente. 2013. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/riserver/api/core/bitstreams/9bdc9a89-8650-4774-8cb9-fbd9b0794b1a/content>. Acesso em: 18 maio 2025.

FERREIRA, M. P. A arquitetura escolar como agente no processo de ensino-aprendizagem: estudo de caso. 2022. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/368471470>. Acesso em: 12 mar. 2025.

FRANZONI, E. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. 2016. Disponível em: <https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural%20-%20símbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2025.

KOWALTOWSKI, D. C. C. K. Arquitetura escolar: o projeto do ambiente de ensino. São Paulo: Oficina de Textos, 2011.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. NR 5: Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Brasília: Ministério do Trabalho, 2020.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. NR 6: Equipamentos de Proteção Individual - EPI. Brasília: Ministério do Trabalho, 2020.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. NR 12: Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos. Brasília: Ministério do Trabalho, 2020.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. NR 17: Ergonomia. Brasília: Ministério do Trabalho, 2020.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. NR 24: Condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho. Brasília: Ministério do Trabalho, 2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: Diário Oficial da União, 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais. Brasília: Diário Oficial da União, 2002.

NEUFERT, E. Arte de projetar em arquitetura. 18. ed. São Paulo: Gustavo Gili, 2012.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. Alimentação saudável. 2019. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/topicos/alimentacao-saudavel>. Acesso em: 18 maio 2025.

PORTO, R. Sustentabilidade em estabelecimentos de alimentação: práticas e perspectivas. Revista Científica da FHO, v. 5, n. 2, p. 45-58, 2017.

ARQ.EA. Dicas para cozinhas! – Regra do triângulo e ergonomia. 2024. Disponível em: <https://www.arqea.com.br/post/dicas-para-cozinhas-regra-do-tri%C3%A2ngulo-e-ergonomia>. Acesso em: 18 maio 2025.

STOUHI, D.; GAGLIARDI, R. Arquitetura e culinária: diferentes layouts para cozinhas residenciais. ArchDaily Brasil, 2022. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/976180/arquitetura-e-culinaria-diferentes-layouts-para-cozinhas-residenciais>. Acesso em: 15 mar. 2025

