

Pedra Linda

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TÉCNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO II

Pedra Linda

ANTEPROJETO DE UM CENTRO ENOGASTRONÔMICO,
NO MUNICÍPIO DE PETROLINA (PE)

DISCENTE: CAROLINE GOMES MARIANO
DOCENTE: CARLOS ALEJANDRO NOME SILVA

JOÃO PESSOA
2020

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO II

Pedra Linda

ANTEPROJETO DE UM CENTRO ENOGASTRONÔMICO,
NO MUNICÍPIO DE PETROLINA (PE)

Trabalho final de Graduação apresentado à Universidade Federal da Paraíba, no período 2020.1 como requisito para obtenção do título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo, sob orientação da Prof. Dr. Carlos Alexandre Nome.

JOÃO PESSOA
2020

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

M333p MARIANO, CAROLINE GOMES.

Pedra Linda: Anteprojeto de um Centro Enogastronômico,
no município de Petrolina (PE). / Caroline Gomes
Mariano. - João Pessoa, 2021.

71 f. : il.

Orientação: Carlos Nome.

TCC (Graduação) - UFPB/CT.

1. Centro enogastronômico, Enoturismo, Gastronomia. I.
Nome, Carlos. II. Título.

UFPB/BSCT

CDU 72

APROVADO EM: ____/____/____

MÉDIA FINAL: ____

Banca Examinadora

Carlos Alejandro Nome Silva
Orientador

Dimitri Castor
Professor 01

Cristiano Borba
Professor 02

Agradecimentos

Agradeço a Deus por sempre me ajudar a trilhar meus caminhos e por me abençoar com uma família que sempre me apoiou em todas as minhas escolhas.

Agradeço aos meus pais, que sempre fizeram de tudo para que eu realizasse meus sonhos e objetivos. Vocês são minha base, eu não tenho como mensurar em palavras toda gratidão que eu tenho por vocês. Vocês nos colocaram, eu e Nayara, minha irmã, em primeiro lugar sempre, nos ensinaram o valor do estudo, me apoiaram e me incentivaram sempre a trilhar esse caminho. Sempre estiveram por perto em todos os momentos, se preocupando, me apoiando, me dando incentivo. Viveram a arquitetura junto comigo. Eu amo muito vocês e agradeço por tudo imensamente.

A minha irmã, Nayara, que sempre sonhou junto comigo, se eu precisasse de incentivo pra qualquer coisa, ela era a primeira pessoa que eu pensava em conversar.

Ao meu namorado, que esteve comigo desde o início dessa caminhada e sempre me apoiou e me ajudou a chegar até aqui.

A Letícia Padilha a melhor duplinha da vida , com quem eu me identifiquei de cara e a Larissa Colombo que chegou pra formar o melhor trio com quem já fiz trabalho e que se consolidou em uma amizade que quero levar pra sempre. Obrigada pelos conselhos, as noites viradas, as conversas no meio da madrugada e pelas videochamadas se apoiando. Torço muito pelo sucesso de vocês.

Ao meu orientador, Carlos Nome, pela paciência e cuidado em todas as orientações, por acreditar no meu tema e por me ajudar ao longo dessa caminhada, Obrigada!!!

A Juliene Veloso, que esteve comigo no início dessa caminhada e que sempre me ajudou e me incentivou.

A toda a turma 2015. 2 por ser a melhor turma com quem eu podia imaginar estudar, unida, que sempre ajudava.

A toda minha família, em especial a Daniel Bruno e Nazarete Mariano, que estiveram comigo nos passeios às vinícolas próximas a Petrolina e que se tornaram um apoio muito importante ao longo deste trabalho.

Aos meus grupinho “do nada”, por sempre me escutar e me apoiar e em especial a Tayna Miranda, Rayanne Karla e David Lucas.

Obrigada, sempre.

Resumo

O presente estudo tem por finalidade elaborar um anteprojeto de um centro enogastronômico, especificamente, no município de Petrolina – PE. Isso se justifica pela necessidade observada da construção de espaços relacionados ao turismo, que correlacionem o enoturismo com a cultura local e que atendam a população ribeirinha e os visitantes do Vale do São Francisco. Deve-se considerar a cidade de Petrolina como cerne desses espaços por ser uma cidade polo para região no vale submédio do Vale do São Francisco. Para tanto, deve-se problematizar um possível déficit da infraestrutura turística, especificamente, estruturas que correlacione o enoturismo com aspectos regionais, como a gastronomia e a cultura local. Além disso, uma possibilidade de haver pouca ênfase a produção de vinho local. Para a elaboração do anteprojeto do centro enogastronômico, fez-se necessário visitas *in loco* dos espaços de produção de vinho, para observar suas características arquitetônicas, e visitas a cidade de Petrolina (PE), para uma previa investigação em relação aos aspectos da gastronomia local e características regionais a serem consideradas na elaboração do anteprojeto do centro enogastronômico. Além disso, tendo em vista que um dos objetivos específicos é que os visitantes locais e oriundos de outras regiões façam uma imersão ao mundo do vinho, gastronomia e cultura regional, optou-se por trabalhar com aspectos da arquitetura sensorial. Para tanto, o referencial teórico deve ser definido para maior validação dessa investigação. Entre eles, (PALLASMA, 2012) Com Os olhos da pele: a arquitetura e os sentidos.; (GURGEL E MIRIAM, 2019) Vinho com Design (Pinheiro-Sant’Ana).; Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. O percurso metodológico foi realizado a partir de 5 etapas: 1º etapa, compreender (revisão bibliográfica); 2º etapa, conhecer (investigação em campo); 3º etapa, aprofundar (diagnósticos da área); 4º desenvolver (estudo inicial, conceitos e diretrizes) e 5º etapa elaborar (anteprojeto arquitetônico). Logo, é um estudo com resultados relevantes de um projeto arquitetônico de um centro enogastronômico para a cidade de Petrolina – PE.

Palavras-Chave: Centro enogastronômico. Enoturismo. Gastronomia. Cultura Local. Petrolina (PE).

Sumário

01- Considerações Iniciais

Apresentação do tema e problemática	10
Justificativa	11
Objetivo Geral	11
Objetivos específicos	11

02- Referência teórico

02.1 O vinho	
Breve história do vinho	13
O vinho no Vale do São Francisco	14
Arquitetura do vinho	17
02.2 A gastronomia	19
02.3 Arquitetura sensorial	20

03- Referência Projetual

03.1 Restaurante Wood Court	23
03.2 Edifício para Enoturismo / Diogo	25
03.3 Bodega Garzón	28

04- O Lugar

Petrolina (PE)	31
----------------	----

05- Estudos preliminares

05.1 O terreno	33
05.2 Zoneamento e legislação	34
05.3 Uso do solo e topografia	35
05.4 Condicionantes climáticas	3

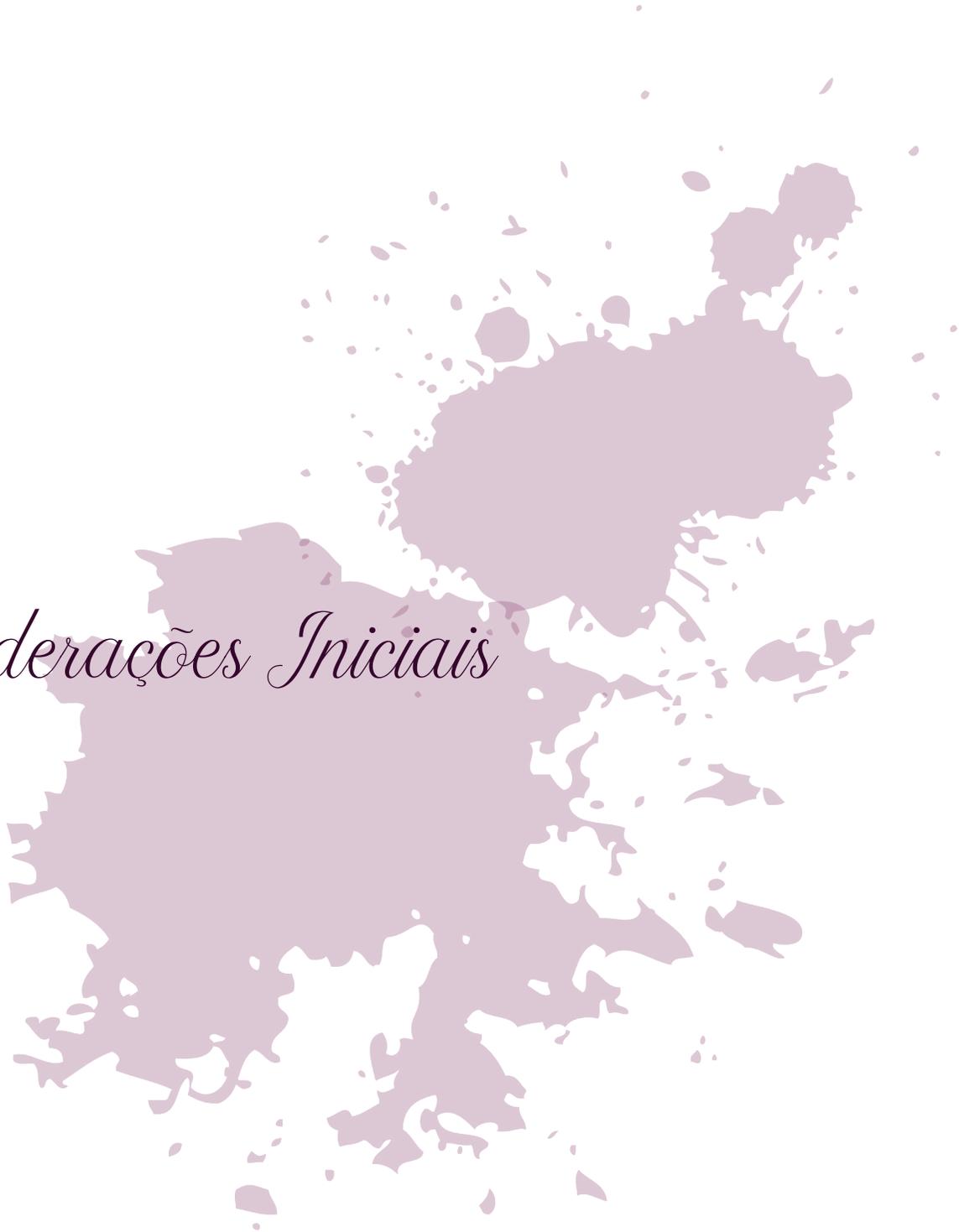
06- O projeto

06.1 Metodologia Projetual	39
06.2 Conceito e Diretrizes	40
06.3 Perfil dos usuários	40
06.4 Programa de Necessidades	41
06.5 Fluxograma	44
06.6 Acessos e setorização	45
06.7 Níveis	46
06.8 Concepção do projeto	47
06.9 Estrutura	57
06.10 Materialidade	58

Considerações finais

Referências

Desenhos técnicos



01 *Considerações Iniciais*

01.1 Apresentação do tema e Problemática

A palavra turismo segundo VARGAS (2015, p4) “refere-se ao ato de viajar, implicando deslocamento, com intenção de retorno ao local de partida, ou seja, ao seu habitat original, de moradia permanente.”

O turismo é uma atividade capaz de gerar renda e visibilidade para uma região, dentro desse contexto, vale destacar o nordeste do Brasil, isso porque essa região lidera com 9,8 % a relação consumo turístico/PIB entre as regiões brasileiras. Mostrando assim a importância de realizar maiores investimentos nesse setor (PDTIS,2013).

Dentro desse contexto, a vitivinicultura e a produção de frutas no vale submédio do Vale do São Francisco movimentam o turismo de negócios e o enoturismo nos municípios limítrofes de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa vista no estado de Pernambuco (PDTIS, 2013). Essas cidades compõem o Polo vale do São Francisco e estão inseridas atualmente dentro da Região turística águas e vinhos do Vale do São Francisco.

A cidade de Casa nova (BA), também se apresenta como um município importante no enoturismo da região do Vale, pois nela está localizada uma vinícola de grande porte, que faz parte do principal roteiro enoturístico da região, o vapor do vinho.

O enoturismo é um importante instrumento promocional das regiões produtoras de vinhos. Ele “pressupõe o contato direto do turista com os processos produtivos, o conhecimento e a prova dos vinhos nas regiões visitadas” (SEBRAE, 2019). Além disso, essa atividade turística permite a comercialização de produtos complementares, como a gastronomia, degustação de vinhos com enólogos e a enogastronomia.

Na região vale destacar além do enoturismo, o turismo gastronômico e o náutico proporcionado pelo Rio São Francisco que promove passeios fluviais pelas ilhas formadas e influência na cultura da região. Além disso, o Rio é a “fonte para os principais pratos de peixes que incrementam a gastronomia sertaneja, que tem na carne de bode seu fundamental artifício de originalidade e de extrema importância para a composição do turismo gastronômico e cultural na área turística (PDTIS, 2013, p.28)”.



Figura 01: Ilha do Rodeadouro

Fonte: Página Bahia noite e dia ,2019. Disponível em < <https://www.bahianoiteedia.com.br/ilha-do-rodeadouro-a-praia-do-rio-sao-francisco/>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.



Figura 02: Vapor do Vinho

Fonte: Página Vapor do São Francisco. Disponível em < <https://vapordosaofrancisco.com/galeria.php>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

Dentro desse contexto a cidade de Petrolina destaca-se pois proporciona um dos principais roteiros enoturísticos da região, o Vapor do vinho, que relaciona a visita a vinícola Miolo, em Casa Nova (BA) com a navegação no lago do sobradinho. Além disso, é desse município que parte também outro roteiro turístico proporcionado pela Vini-Brasil, vitivinícola localizada no município de Santa Maria da Boa Vista (PE).

Entretanto, considerando os pressupostos apresentados pela PRODETUR, SECRETÁRIA DE TURISMO (2013), foi apontado que apesar da cidade de Petrolina proporcionar esses passeios, ela necessita de melhorias no que se refere a infraestrutura enoturística, os restaurantes locais, em sua maioria dão pouca ênfase a produção de vinhos locais, faltam espaços turísticos que relacionem a recente produção de vinho, com aspectos da gastronomia regional, com o artesanato, música, poesia e com o patrimônio natural.

Além disso a região esbarra com problemáticas referentes a:

- Falta de tradição cultural relacionada ao vinho;
- Preconceito (imagem estereotipada de sertão);
- Preconceito com relação à produção do vinho

(localização);



Cultura Regional



Vinho



Gastronomia

01.2 Justificativa

Tendo em vista a necessidade de melhorias no que se refere a infraestrutura enoturística e a falta de espaços turísticos que relacionem a recente produção de vinho, com aspectos da gastronomia regional, com o artesanato, música, poesia e com o patrimônio natural.

Observou-se a necessidade da elaboração de um projeto que explore o potencial turístico da região associado a produção de vinhos e elementos culturais. Deve-se considerar a cidade de Petrolina como eixo central desses espaços por ser uma cidade importante para região do Vale do submédio São Francisco e que dota de uma infraestrutura de hotéis e aeroporto.

01.3 Objetivo Geral

Elaborar um anteprojeto de um centro enogastronômico, no município de Petrolina (PE).

01.4 Objetivos Específicos

- Projetar uma edificação que transmita características regionais, como forma de valorização da região.
- Utilizar a arquitetura sensorial para projetar espaços que despertem sensações além das provocadas pela visão. Explorar a utilização do tato, audição e olfato.
- Correlacionar vinho, gastronomia e região (Vale do São Francisco), e extrair a partir disso, elementos a serem utilizados na concepção do projeto.

02 *Referencial Teórico*

02.1.1 Breve história do vinho

O vinho é uma bebida obtida a partir da fermentação do mosto(suco) da uva sã, fresca e madura. Assim, em linhas gerais, é necessário que as uvas sejam colhidas e inseridas em algum local que armazene seu suco, para que ocorra a fermentação (GUEGEL; GABIOLI, 2019).

Por ser uma bebida milenar, não se sabe ao certo sua origem e apesar de existir várias lendas referentes a isso (nas civilizações greco-romanas, por exemplo), acredita-se que tenha sido originado na região Mesopotâmia (região entre os rios Tigre e Eufrates, no Oriente Médio).

Além disso, acredita-se que tenha sido produzido por um acaso. Isso porque, antigamente não se tinha sistemas de conservação refrigerada, então as uvas eram depositadas em vasos cerâmicos. Logo, as uvas armazenadas, mas não consumidas podem ter sido o motivo da origem do vinho (GUEGEL; GABIOLI, 2019).



O vinho servia como elixir, provocando prazeres e conforto. Em outros casos servia como remédio pois amenizava o peso das obrigações do dia a dia. Além disso, ele também pode ser associado a reuniões e confraternizações com amigos e familiares.

As regiões produtoras de vinhos, segundo a literatura, pode ser dividida em Velho mundo e Novo mundo. O Velho mundo é constituído por países onde a cultura do vinho se desenvolveu originalmente, são países com tradição, em que as técnicas de produção de vinhos foram passadas de geração a geração. O processo de produção

“Antes da história existir, o vinho já existia em nossa história. Podemos dizer que o vinho não foi inventado, ele adormecia nas uvas, somente à espera de que o despertassem”

(GUEGEL; GABIOLI, 2019. p. 31).

¹terroir: “intima relação do cultivador, o local onde a vinha cresce e as características próprias onde a vinha cresce é o que comumente é chamado de terroir...” (NASCIMENTO, 2005. P. 24).

Figura 03: Wine on a terrace, Lombardia 1395

Fonte: Página Wine Terroirs, 2012. Disponível em < https://www.wineterroirs.com/2012/12/wine_in_the_middle_ages-.html>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

de vinho é pela história e cultura local e por isso são reconhecidos e valorizados no mercado. Além disso, há uma série de normativas a serem seguidas para que o vinho receba a denominação do local de origem. Portanto, nesses países o *terroir*¹ é único, e envolve um conjunto de fatores que valorizam a produção na região (GUEGEL; GABIOLI, 2019).

Dentre os países do velho mundo, destacamos os países da Europa, como França, Portugal, Itália e Alemanha, embora englobe alguns países do norte da África, Oriente Próximo e Ásia Ocidental.

Já no novo mundo uma das principais características é o emprego da tecnologia e o processo produtivo controlado. A escolha das variedades de uvas, pode ser feita através de pesquisas científicas. Nesse mundo o desenvolvimento do vinho está diretamente ligado ao seu resultado final.

O novo mundo é formado por regiões sem tradição ancestral. Esses países tiveram contato com o processo de plantio de videiras e elaboração de vinho através das grandes navegações, articuladas por portugueses e espanhóis que difundiram a cultura do vinho para regiões conquistadas é o caso dos Estados Unidos, México, Argentina, Chile e Brasil.

Outros países tiveram contato com o vinho através de colonizações ocorridas posteriormente, promovida por ingleses, holandeses e franceses, é o caso de países como Austrália, África do Sul e Marrocos.

Faz-se importante destacar que embora, as primeiras videiras tenham chegado ao Brasil em 1532, elas não prosperaram. Em 1808 foi proibido a produções de vinho pela família real e apenas no século XIX é que foi retomada através de imigrantes alemães, italianos e portugueses. O desenvolvimento de fato se deu apenas partir de 1980 através da instalação de grandes multinacionais(GUEGEL; GABIOLI, 2019).

02.1.2 O vinho no Vale do São Francisco

A produção de vinho no Vale do São Francisco é recente, a elaboração do primeiro vinho ocorreu apenas entre as décadas de 80 e 90.

Os vinhedos localizados no Vale submédio do São Francisco, concentra-se nas margens do Rio São Francisco em municípios pernambucanos e baianos, como Casa Nova (BA), Petrolina (PE), Lagoa Grande (PE) e Santa Maria da Boa Vista (PE).

Produzir vinho no Vale submédio do São Francisco em pleno semiárido nordestino, no sertão, no parelolo 8, para alguns podia parecer impensável, visto que tradicionalmente a produção de vinhos concentra-se em regiões de clima temperado, aproximadamente entre os paralelos 30 e 50, no hemisfério norte, é o caso de países tradicionais como Espanha, França, Itália e Portugal (Inventário de Atrativos Culturais do Estado de Pernambuco, 2013).

Entretanto, foi possível desenvolver a vitivinicultura na região devido a projetos de irrigação coordenados pela CODEVASF – Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco na década de 70 e através de avanços tecnológicos, desenvolvido por instituições como EMBRAPA- Empresa Brasileira de Pesquisa agropecuária, o IFET (antigo CEFET-Petrolina) e outras organizações de ensino e pesquisa, que permitiram o cultivo de variedades viníferas na década de 80 na região (CAVALCANTI,2016).

A proximidade do Rio São Francisco, fatores geográficos, como clima semiárido, catinga e vegetação seca e o sol facilitaram a produção de uvas da região. Entretanto, o clima quente pode provocar o amadurecimento precoce das uvas, sobretudo, na safra do segundo semestre, o que pode afetar a qualidade do vinho. Devido a isso, vem sendo feitas pesquisas para que esse amadurecimento seja retardado.

Apesar disso, os vinhos do Vale do São Francisco destacam-se pois, apesar de existirem outros países que produzem vinhos tropicais, como Tailândia e Índia, neles só é possível obter uma safra por ano, por serem regiões úmidas, já a região do Vale do São Francisco é capaz de produzir até 2,5 safras anuais, o que a torna um diferencial em comparativo com outras regiões (JUNIOR; SANTOS; LUCKI, 2015, p.239).

Apesar de existir exceções o vinho dessa região, prioritariamente é um vinho jovem, ou seja, um vinho para ser consumido em até, aproximadamente, três anos após serem engarrafados.

Para uma melhor compreensão dos espaços de produção de vinho da região, bem como as estruturas turísticas, foi realizada uma visita *in loco* de 3 vinícolas, 2 localizadas em Santa Maria (PE) e uma em Casa Nova (BA).



Figura 04: Mapa com vinícolas catalogadas

Fonte: Base de Dados IBGE (adaptado pela autora, 2020.

Lagoa Grande (PE)

Vinícola 01

A primeira vinícola visitada, de pequeno porte, foi fundada por um casal de enólogos do Rio Grande do Sul. Dentre as visitadas, essa chamou atenção pela recepção acolhedora, realizada pela proprietária.

Em termos de recebimento de turistas, a vinícola não possui uma infraestrutura pensada para isso, se trata na verdade de uma adaptação para aqueles que desejam visita-la.

Em termos arquitetônicos percebe-se que é um galpão sem grandes preocupações estéticas ou funcionais. O que marca visualmente é a presença dos grandes toneis de aço inox, isso porque essa vinícola produz apenas vinhos jovens, que não passam pelo processo de envelhecimento em barricas. Entretanto, apesar disso, na entrada da vinícola é possível perceber uma barrica de madeira, como um objeto simbólico da produção de vinhos.



05



06



07

Vinícola 02

A segunda visita foi realizada através de um dos passeios adquiridos no site dessa vinícola, que disponibiliza até 5 tipos de pacotes para visita a propriedade, todos contemplam visita ao parreiral e a fábrica.

Diferente da outra, essa é uma vinícola de grande porte e que já dota de certa infraestrutura e pacotes de passeio para aqueles que desejam visita-la.

Em termos arquitetônicos a indústria se apresenta em forma de galpão. O que chama atenção é o fechamento com a vinheira, que funciona como uma parede e protege a edificação dos raios solares.

Além disso, análogo a vinícola anterior, os grandes toneis de aço inox marcam a composição visual da fábrica.

Na área de degustação a vinheira também é utilizada, só que dessa vez ela funciona como teto. Já a adega é composta por barris de madeira e armazenamento de vinhos em tijolinhos.



08



10



09



11

Figura 05: Indústria
Fonte: Acervo Pessoal

Figura 06: Toneis de
aço inox
Fonte: Acervo Pessoal

Figura 07: Barrica de
madeira
Fonte: Acervo Pessoal

Figura 08: Indústria
com fechamento de
videira
Fonte: Acervo Pessoal

Figura 09: Toneis de
aço inox
Fonte: Acervo Pessoal

Figura 10: Espaço de
degustação
Fonte: Acervo Pessoal

Figura 11: Adega de
vinhos
Fonte: Acervo Pessoal

Casa Nova (BA)

Vinícola 03

Essa vinícola assim como anterior, possui um grande porte. Ela faz parte de um dos principais roteiros enoturísticos da região, o Vapor de vinho. Além disso, dota de certa infraestrutura para recebimento de visitantes.

A visita a vinícola foi realizada através do roteiro enoturístico vapor do vinho, partindo de Petrolina (PE). O passeio se inicia com um tour pela vinícola onde é mostrado todo o processo de produção de vinho desde desengarçamento até o engarrafamento. Depois é feita uma parada na loja da vinícola onde é comercializado os vinhos lá produzidos, e é finalizado com a visita aos parreirais. Depois o roteiro segue para um tour pelo Rio São Francisco com a navegação no Lago de Sobradinho, explorando assim a belezas da região.

Em relação a arquitetura, diferente das outras vinícolas visitadas, essa não se apresenta em forma de galpão, mas sim por um conjunto arquitetônico de edificações que se apresenta de maneira imponente no terreno.



Figura 12: Vinícola TERRANOVA
Fonte: Página Reportergourmet ,2017. Disponível em < <https://reportergourmet.com.br/trip-gourmet-rota-do-vinho-na-bahia/>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.



Figura 13: Loja de vinho
Fonte: Acervo Pessoal,2019.



Figura 14: Parreiral
Fonte: Acervo Pessoal,2019.



Figura 15: Lago do Sobradinho
Fonte: Acervo Pessoal,2019.

02.1.3 Arquitetura do Vinho

Os espaços de consumo e/ou venda de vinhos, ganharam ao longo do tempo denominações distintas, mas com funções semelhantes. Wine bars, Vinoteca, Wine shop, enoteca e adega.

Wine bars

Espaço onde se vai para beber vinho, acompanhado de petiscos, tábuas de frios, etc. Nesse mesmo local também pode ser comercializados vinhos;

Vinoteca, enoteca e Wine shop

Loja de vinhos, mas que também podem oferecer, degustação de bebidas acompanhados de petiscos ou de refeições sofisticadas.

Adega

Local que pode ser térreo ou subterrâneo, onde é guardado bebidas, ou estabelecimento comercial em que se vende vinhos.

(GUEGEL; GABIOLI, 2019)

Em uma era em que a globalização tende a deixar os espaços parecidos entre si, é importante que os espaços de vinho respeitem as características do seu local de inserção e crie uma identidade própria. Pois, as características regionais tendem a reforçar o imaginário dos clientes e/ou visitantes. Isso vale tanto para os espaços de venda e consumo, como para os espaços de produção (vinícolas ou vitivinícolas), que muitas vezes estão associados.

“A “desculturalização dos locais de consumo muitas vezes nos priva da oportunidade de vivenciar uma variação cultural, de experimentar sensações novas e aprender com o diferente.” **(GUEGEL; GABIOLI, 2019. p. 19)**

Além das questões de identidade citadas acima, é importante levar em consideração a arquitetura sensorial ao se projetar espaços de vinhos. Pois, ao se preocupar com os sentidos, visão, tato, audição, olfato e paladar, o arquiteto tem a oportunidade de provocar emoções nos visitantes e/ou clientes e contribuir para que os frequentadores vivenciem os espaços de uma maneira completa, contribuindo inclusive para venda dos produtos.

WINE BAR LEONARDO DA VINCE, Jericoaquara (CE), Brasil

Inserido dentro da cantina do restaurante italiano, com nome similar em Jericoaquara (CE), a atmosfera do espaço é praiana, informal, com elementos da cultura local. Materiais locais como a palha, mesas na areia, iluminação com um ar intimista e peças cerâmicas, compõem um ambiente agradável, descontraído e acolhedor **GUEGEL; GAVIOLI, 2019**).

A adega foi feita com tijolos e madeira, seguindo o estilo da região.

Sendo assim, esse estabelecimento chama atenção por trabalhar um espaço de vinhos, respeitando as características regionais e não importando um modelo globalizado.



Brecon Estate Winery, PASO ROBLES, ESTADOS UNIDOS

Essa vinícola passou por um processo de remodelação pela Aidlin Darling Design. A instalação existente anteriormente não tinha relação com entorno, o novo projeto buscou conectar o edifício ao seu contexto. A área de degustação está locada em torno de um carvalho majestoso, e conecta o espaço externo com o interno.

Em relação aos materiais empregados, foram utilizados materiais naturais.

“as paredes foram cobertas por um gesso com a terra do lugar, e foi utilizada uma malha de cedro que envelhecerá e trará de volta um pouco das antigas estruturas agrárias da Califórnia” (GURGEL; GAVIOLI, 2019, p.211)

Sendo assim, essa vinícola chama atenção pela simplicidade, utilização dos materiais naturais e pela própria inserção no terreno. Esses aspectos em conjunto estimulam os diversos sentidos do corpo humano.

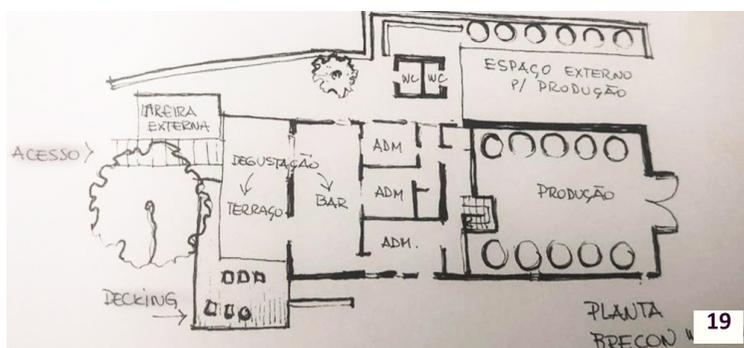


Figura 16: Área de mesas, wine bar Leonardo da Vince

Fonte: Página Restaurante Leonardo da vince. Disponível em <<https://restoranteleonardodavinci.com.br/>>. Acesso em 20 de novembro de 2020..

Figura 17: Adega do wine ba Leonardo da Vince

da vince. Disponível em <<https://restoranteleonardodavinci.com.br/>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

Figura 18: Brecon Estate Winery

Fonte: Adam Rouse, 2017. Disponível em <<https://www.archdaily.com/787147/brecon-estate-winery-aidlin-darling-design>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

Figura 19: Planta Brecon Estate Winery

Fonte: Acervo Pessoal, GUEGEL; GAVIOLI, 2019)

2.2.1 A gastronomia

A gastronomia se constitui em um elemento de identidade e pertencimento, que por seus gostos e sabores favorece a identificação de um local/região. Expõe as crenças, valores, costumes, topografia, clima, gostos, agricultura, revelando a verdadeira essência do povo ao qual pertence.

A cultura gastronômica constitui-se como uma importante representação étnica da cidade, permeando o imaginário pelos sentidos do olfato, paladar, sabor e visão. Sendo assim, as manifestações gastronômicas e a cidade são elementos indissociáveis que se complementam (CORNER, 2008). O turista geralmente busca sensações e informações que ainda não conhece. Sendo assim, tanto a venda de alimentos de origem local quanto o fornecimento de refeições típicas levam-no a desfrutar de novas experiências, promovendo o contato entre ele e a cultura do lugar (SCHLUTER, 2003).

Gilberto Freyre, no seu livro Açúcar oferece importante contribuição para o entendimento da identidade nacional, em especial a pernambucana, ele aborda que são os doces que revelam a troca de ideias nas cozinhas dos engenhos entre as sinhás, negras e índias. Dessa forma, a culinária pernambucana tem os traços dos portugueses, indígenas e africanos. Com os fundamentos da cozinha portuguesa, a gastronomia pernambucana, tem no bolo de rolo, na cartola, macaxeira com charque, no bode, nos cozidos e nas peixadas, memórias deste passado formador que continua marcado do litoral ao sertão do estado (JAROCKI, 2009).

No do vale do São Francisco, não há como deixar de lado a gastronomia típica do sertão nordestino. A carne de bode, se apresenta como um prato chefe em diversos estabelecimentos da região.

A carne de ovinos e caprinos tornou-se um símbolo importante na gastronomia local, de tal forma que Petrolina (PE) ganhou um complexo gastronômico específico para esses pratos da região nordeste, o Bodódromo. O bodódromo conferiu a cidade uma identidade gastronômica (Monteiro, et al, 2019).

Banhada pelas águas do Rio São Francisco, Petrolina conta ainda com seus balneários e ilhas onde, há a possibilidade de o visitante provar a culinária regional a base de peixe, realizam de atividades recreativas como banho de rio, mergulho e pesca (PRODETUR,2014).

Figura 20: Carne de bode

Fonte: Por aqui ,2017. Disponível em < <https://poraqui.com/boa-viagem/so-hoje-15-bode-do-no-de-bv-promove-o-festival-de-bode/>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

Figura 21: Peixe

Fonte: Tripadvisor ,2017. Disponível em < https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g-737074-d4552148-i159758071-Restaurante_Carranca_Gulosa-Petrolina_State_of_Pernambuco.html>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

Figura 22: Bodódromo

Fonte: Vapor do vinho,2019 . Disponível em <<https://vapordosaofrancisco.com/gastronomia.php>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.



02.3.1 Arquitetura Sensorial

O autor PALLASMA (2011), em seu livro os olhos da pele, faz uma crítica a priorização da visão e ressalta que uma obra arquitetônica não é experimentada apenas visualmente e sim uma experiência totalmente integrada com todos os nossos sentidos.

Ele destaca que a arte da visão, tem nos proporcionado obras imponentes, mas que não provocam a conexão humana com o mundo.

Além disso, ressalta que ao negligenciar os outros sentidos as edificações se tornam desconexas, frias e distantes e que o observador se desvincula das relações carnis com o espaço.

Com a perda da ttilidade, das medidas e dos detalhes elaborados para o corpo humano - e particularmente para as mãos - as edificações se tornam repulsivamente planas, agressivas, imateriais e irreais.

(PALLASMA, 2012, p. 30)

Durante o livro o autor aborda, diferentes maneiras em que se pode se explorar os sentidos em uma obra arquitetônica.

- A importância das **sombras**, elas reduzem a utilização da visão, permitindo que seja explorado os demais sentidos e criando um ambiente de sonhos e imaginação

- O **silêncio**, permite a vivência do espaço, tornando-se afável.

- O **olfato**, é uma das experiências mais marcantes na memória.

Um prazer especial das viagens é se familiarizar com a geografia e o microcosmos de odores e sabores. Cada cidade tem seu espectro de sabores e odores. As bancas dos mercados de rua são exposições apetitosas de odores: criaturas do oceano que cheiram a alga, legumes e verduras que trazem o aroma da terra fértil e frutas que exalam a doce fragrância do sol e do ar úmido do verão. Os cardápios expostos na frente dos restaurantes nos fazem fantasiar sobre os sucessivos pratos de um jantar; as letras lidas por nossos olhos se transforma em sensações orais. (PALLASMA, 2012, p. 52)

- O **tato**, proporcionar a conexão com o tempo e tradição. “A Pele lê a textura, o peso, a densidade e a temperatura da matéria (PALLASMA, 2012, p. 53).”

- O **sabor**, “A experiência da arquitetura traz o mundo para um contato extremamente íntimo com o corpo (PALLASMA, 2012, p. 57)”

Os sentidos: visão, audição, tato, paladar e olfato somados a intuição, são fatores importantes que devem ser utilizados para criar o diferencial de um ambiente, de modo que possa estimular consumidores e frequentadores a viverem uma experiência única dentro dos espaços e não somente utilizarem estes. Deste modo, esses componentes que despertam nossos sentidos devem ser considerados no resultado do projeto (GURGEL; GAVIOLI, 2019).

Ao lado da arquitetura prevalente do olho, há a arquitetura tátil, dos músculos e da pele. Também há um tipo de arquitetura que reconhece as esferas da audição, do olfato e do paladar.” (PALLASMA, 2011, p. 65)

03 *Referência Projetual*

03 - Referência projetual

Tendo em vista o objetivo do trabalho de elaborar um centroenogastronômico, correlacionando vinho, gastronomia e arquitetura sensorial, para avaliação do referencial projetual foram escolhidos projetos de acordo com essas temáticas, onde serão analisados:

03.1 Gastronomia

Inserção
Programa de necessidades
Fluxos de trabalho
Layout

03.2 Vinho

Inserção
Programa de necessidades
Layout dos espaços
Identidade

03.3 Arquitetura Sensorial

Inserção
Identidade
Materialidade
Aspectos sensoriais

Assim, dentro desses aspectos os projetos selecionados foram:



Figura 23: Restaurante Wood Court / INS Ilaria Nava Studio
Fonte: Disponível em <<https://www.archdaily.com.br/br/942300/restaurante-wood-court-ins-ilaria-nava-studio>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.



Figura 24: Edifício para Enoturismo / Diogo Aguiar Studio. Fonte: Disponível em <<https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.



Figura 25: Bodega Garzón / Bórmida & Yanzón. Fonte: Disponível em <<https://www.archdaily.com.br/br/929250/bodega-garzon-bormida-and-yanzon>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

03.1- Restaurante Wood Court

FICHA TÉCNICA

OBRA: Restaurante Wood Court / INS Ilaria Nava Studio-

ANO: 2018

ARQUITETOS: INS Ilaria Nava Studio

LOCALIZAÇÃO: Cesate, Itália

Figura 26: Restaurante Wood Court / INS Ilaria Nava Studio
Fonte: Disponível em <<https://www.archdaily.com.br/br/942300/restaurante-wood-court-ins-ilaria-nava-studio>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

INSERÇÃO

O projeto está inserido na natureza e sua fachada sul através de um espaço côncavo abre seu espaço ao ambiente externo. De maneira simbólica o volume através das suas diagonais “protege a natureza”, chamando o visitante a se conectar a ela, para isso é utilizado um deck de madeira ipê e a cobertura de cedro, criando uma conexão visual, espacial e material com a floresta.

Dessa forma, o edifício se une ao entorno formando uma união entre arquitetura, natureza e o homem.

Já a fachada oeste que é paralela com a estrada, é composta por painéis verticais que protegem o espaço interno e fornecem uma barreira visual e acústica. Além disso os painéis criam a noite um jogo de luz e sombra atraente e aconchegante.



Figura 27: Inserção- Restaurante Wood Court. **Fonte:** Disponível em <<https://www.archdaily.com.br/br/942300/restaurante-wood-court-ins-ilaria-nava-studio>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.





- 1- Restaurante
- 2- Bar/ Área de lavagem
- 3- Entrada
- 4- Área do tanque de cerveja
- 5- Banheiro acessível
- 6- Servidora
- 7- Banheiro feminino
- 8- Sala de limpeza (DML)
- 9- Banheiro masculino
- 10- Vestiário
- 11-Refrigerador de cerveja
- 12- Cozinha demonstrativa
- 13 - Grill
- 14- Forno de pizza
- 15- Cozinha
- 16- Corredor
- 17- Vestiário fem.
- 18- Vestiário masc.
- 19- Área de lavagem
- 20- cozinha
- 21- Câmera Fria
- 22- Armazenamento
- 23- Lixo
- 24- Área técnica
- 25- Armazenamento
- 26 - Pátio

LEGENDA DE FLUXOS

- ➔ Fluxo de Clientes
- ➔ Fluxo de Armazenamento
- ➔ Fluxo de produção e distribuição

PROGRAMA DE NECESSIDADES E FLUXOS

O programa de necessidades é formado através de espaços de recepção e armazenagem, preparo e cocção, higienização, área de funcionários e distribuição.

Os fluxos acontecem de forma direta, evitando circulações cruzadas e facilitando o funcionamento do restaurante. Observe que o acesso aos espaços de armazenagem acontece por entradas externas que não se cruzam com as áreas de produção e entrada de clientes, bem como o acesso as áreas técnica e lixo.

Em termos de planta, foi observado que o espaço de refeições é dividido pelos diferentes layouts proporcionados pelo mobiliário, criando áreas mais privadas e áreas mais conectadas ao todo.

Além disso as mesas se diferem pela quantidade de pessoas, bem como pelo formato, criando ambientes distintos, mesmo que inseridos no mesmo espaço.

Figura 28: Planta Baixa - Restaurante Wood Court. Fonte: Disponível em <<https://www.archdaily.com.br/942300/restaurante-wood-court-ins-ilaria-nava-studio>>. Acesso em 20 de novembro de 2020.

03.2 Edifício para Enoturismo / Diogo Aguiar Studio

Figura 29: Edifício para Enoturismo / Diogo Aguiar Studio".
Fonte: Acessado 1 Dez 2020.
<<https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio>>



FICHA TÉCNICA

OBRA: Edifício para Enoturismo

ANO: 2018

ARQUITETOS: Diogo Aguiar Studio

LOCALIZAÇÃO: Penafiel, Portugal.

INSERÇÃO

O edifício enoturístico se localiza na Quinta da Avelada, uma vinícola que dota de um patrimônio edificado com jardins no seu entorno.

O espaço dedicado ao enoturismo foi pensado no coração da vinícola, no espaço que antigamente era ocupado por um edifício agrícola (o Edifício da Eira).



Figura 30: Planta baixa setorizada.

Fonte: . Acessado 1 Dez 2020. <<https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio>>.

PROGRAMA DE NECESSIDADES E FLUXOS

O edifício se organiza a partir de um percurso com uma vivência em três espaços contínuos que está diretamente relacionado a volumetria e que vão definindo o programa : a sala de provas de um lado a loja do outro e a vinoteca e o Mezanino no espaço central, fazendo a conexão entre os espaços.

LAYOUT E AMBIENTAÇÃO

A Sala de provas comporta até 100 lugares sentados, as mesas estão dispostas de maneira linear reforçando o caráter longitudinal do edifício. As mesas de madeira , a pintura clara e as fotografias ao longo da paredes trazem um aspecto familiar ao ambiente.



Figura 31: Sala de degustação

Fonte: . Acessado 1 Dez 2020. <<https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio>>.

Figura 32: Vinoteca

Fonte: “Edifício para Enoturismo / Diogo Aguiar Studio” 13 Mar 2019. ArchDaily Brasil. Acessado 1 Dez 2020. <<https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio>>

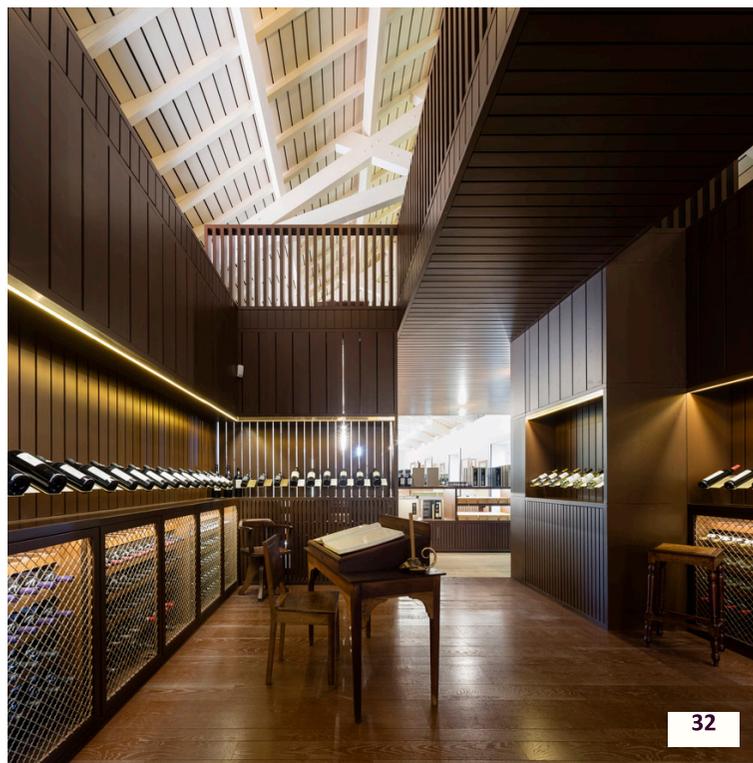


Figura 33: Loja

Fonte: “Edifício para Enoturismo / Diogo Aguiar Studio”. **Fonte:** Acessado 1 Dez 2020. <<https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio>>

A vinoteca é um espaço de transição, onde se pretende promover um espaço dedicado a vinhos especiais. Diferente do restante da edificação esse local foi pensado pra promover um ambiente mais intimista.

Diretamente relacionado ao mezanino, ele se organiza a partir de dois níveis elevados acima do térreo e uma passagem que os conecta, permitindo uma leitura dos espaços laterais. A entrada de luz nesse espaço é filtrada por portadas em lâminas fixas em madeira, já a decoração é realizada a partir de elementos preexistentes em outros ambientes da Quinta.

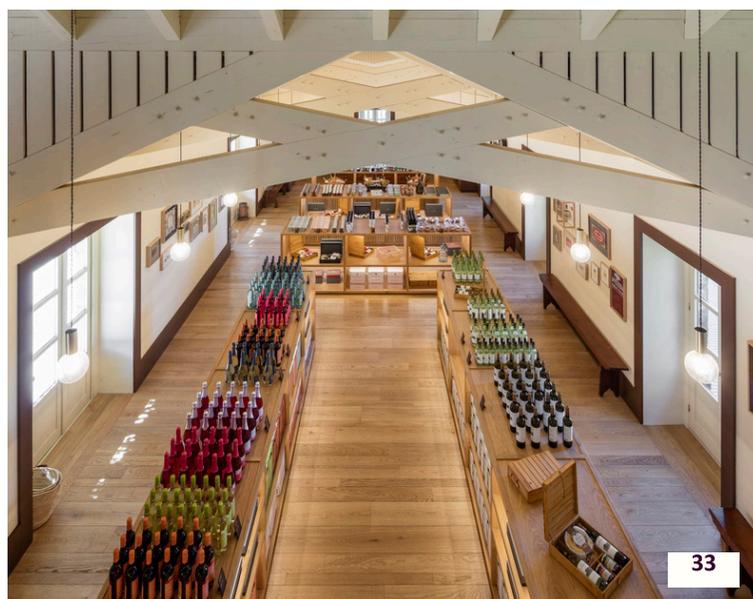


Figura 34: Vinoteca **Fonte:** “Edifício para Enoturismo / Diogo Aguiar Studio” . **Fonte:** Acessado 1 Dez 2020. <<https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio>>

A loja de vinhos disposta na outra lateral da vinoteca é composta por um layout disposto de maneira central com um mobiliário fixo. Ao longo das paredes estão dispostos quadros com memórias fotográficas, objetos e escritas.

IDENTIDADE

Na intervenção do edifício buscou-se manter a identidade original do imóvel, potencializando o caráter longitudinal, simulando uma simetria , reintegrando elementos originais e de uma forma geral recuperando a essência de uma casa vernacular.

Referência Projetual Temática: Arquitetura Sensorial

03.3- Bodega Garzón

FICHA TÉCNICA

OBRA: Bodega Garzón

ANO: 2016

ARQUITETOS: Bórmida & Yanzón

ÁREA: 15240 m²

LOCALIZAÇÃO: Garzón, Uruguai

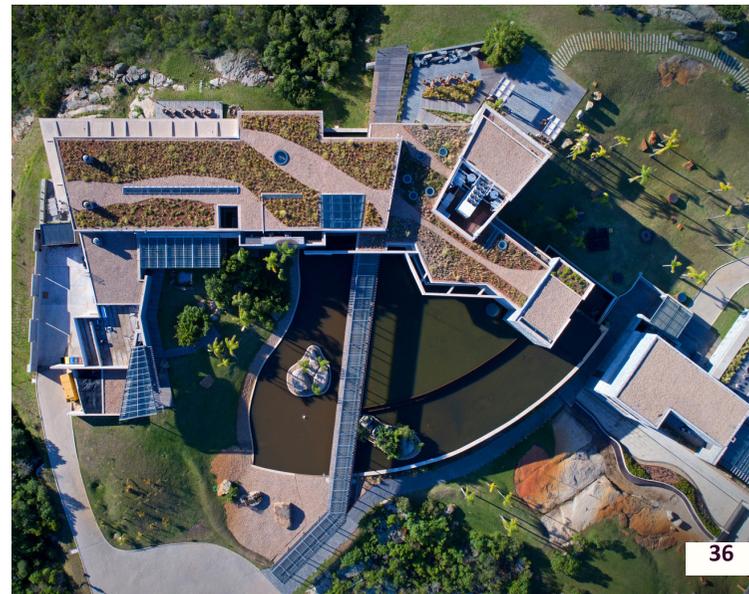


35

Bodega Garzón está localizada a 60 km de Punta del Este, Uruguai, é uma empresa que elabora vinhos de alta qualidade com processos que respeitam o meio ambiente. A vinícola tem 15.240 m² cobertos e utiliza essa área para produzir 500.000 litros de vinho anualmente, além de um setor social com restaurante, wine bar, sala multiuso, lounge e um clube com filiação internacional.

INSERÇÃO

Esse projeto desenvolve uma arquitetura paisagística que se integra a paisagem. O conjunto tem uma forma linear e articulada, que na parte produtiva encontra as cotas mais baixas, e na área turística se alonga sobre um platô natural com vistas à plantação.



36

Figura 35: Vinícola Bodega Garzón

Fonte: Acessado em 2 de dezembro de 2020 . <<https://www.archdaily.com/927191/bodega-garzon-winery-bormida-and-yanzon>>

Figura 36: Vinícola Bodega Garzón

Fonte: Acessado em 2 de dezembro de 2020 . <<https://www.archdaily.com/927191/bodega-garzon-winery-bormida-and-yanzon>>

Figura 37: Vinícola Bodega Garzón

Fonte: “Bodega Garzón Winery / Bórmida & Yanzón”. Acessado em 2 de dezembro de 2020 . <<https://www.archdaily.com/927191/bodega-garzon-winery-bormida-and-yanzon>>

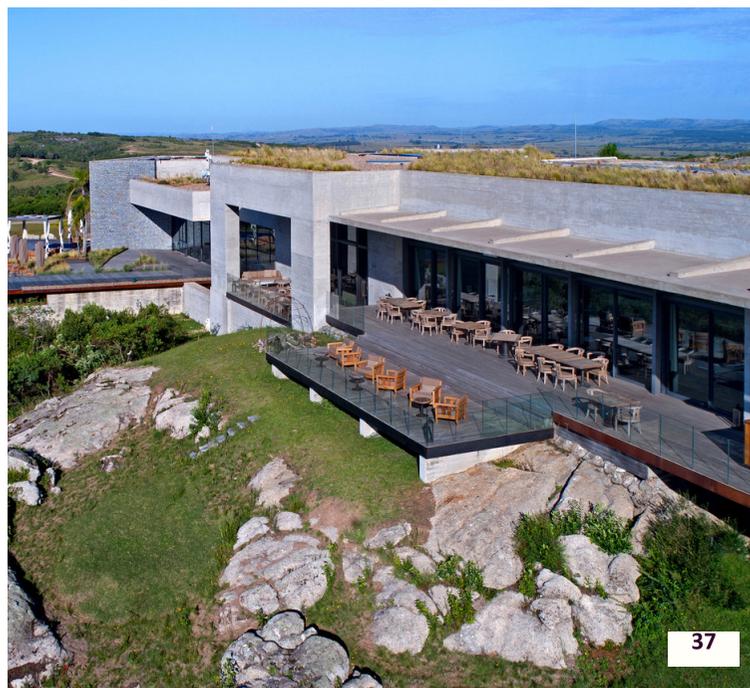
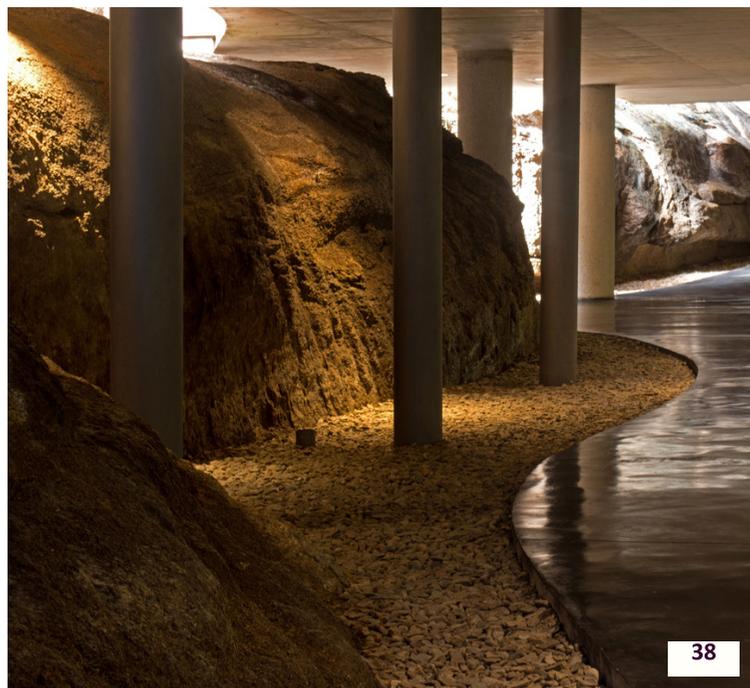


Figura 38: Vinícola Bodega Garzón- jogo de luz e sombra

Fonte: “Bodega Garzón Winery / Bórmida & Yanzón” . Acessado em 2 de dezembro de 2020 . <<https://www.archdaily.com/927191/bodega-garzon-winery-bormida-and-yanzon>>



IDENTIDADE

A vinícola fornece a seus visitantes a possibilidade de aproveitar da sociabilidade em uma paisagem de arquitetura e natureza. Esse projeto desenvolve uma arquitetura paisagística, que se ampara em percursos com experiências sensoriais para o aproveitamento e a comunicação do produto.

O resultado da construção foi um ambiente de forma orgânica, onde se conjugam as rochas naturais e a estrutura arquitetônica. Este espaço tem grande valor sensorial pelo manejo da luz e da sombra, das texturas e da umidade característica da massa rochosa. Este projeto vincula arquitetura, natureza, cultivo, indústria e turismo com critérios de sustentabilidade ambiental e energética.

MATERIALIDADE

A vinícola trabalha com materiais palpáveis como o concreto aparente, pedra e madeira, permitindo assim que o usuário vivencie a arquitetura de forma tátil e que seja possível observar a passagem do tempo ao observar seus materiais, estimulando assim a sensorialidade na edificação.

ASPECTOS SENSORIAS

A vinícola estimula os aspectos sensoriais em diversos sentidos, desde sua inserção no terreno que faz a relação entre ambiente construído e natureza, até a escolha de materiais que estimula o tato e os jogos de luz e sombra que reduzem a utilização da visão.

04 *O Lugar*

PETROLINA: TERRA E GENTE
(Hélio de Araújo, professor e poeta)

Petrolina é uma cidade
Que fica lá no sertão
Tem a linda Catedral
As frutas de irrigação
O belo Rio São Francisco
E festa de São João
Lá tem o Samba de Véio
E a Missa do Vaqueiro
O grande Forró da Espora
Um povo hospitaleiro
[...]

Tudo isso é Petrolina:
Folclore, comida, tradição,
Ruas, plantas, muito Sol,
Festa, trabalho e religião
Um povo bom, de coragem,
Compromisso e coração!

Petrolina, (PE)

A cidade de Petrolina foi escolhida para locação do projeto, pois dentre as cidades do vale do São Francisco é ela que dota de uma maior infraestrutura para recebimento de turistas.

A produção de vinhos no Vale do São Francisco é um dos pontos que impulsionam o desenvolvimento econômico e turístico da região de Petrolina. A cidade tornou-se o segundo polo vitivinicultor e um dos maiores exportadores de manga do Brasil. Além do vinho, a região contempla atualmente a maior produção de frutas do país, sendo responsável por uma parcela de 30% das exportações brasileiras do setor; as condições de solo, insolação e umidade favorecem a produção de frutos de alta qualidade (PETROLINA, 2020).

Além disso, a cidade possui aeroporto. O Aeroporto Internacional de Petrolina está localizado a 9,4 km do centro da cidade e sua vocação para os negócios se evidencia em seu movimento médio diário: atendimento a 1.627 pessoas, 17 voos e 10.029 kg de carga aérea. Possui o maior terminal de cargas refrigeradas do País, está preparado para atender a demanda de exportação de frutas da região. Moderno e com capacidade para receber até um milhão de passageiros por ano, o aeroporto atende cerca de 50 municípios próximos dos estados de Pernambuco, Bahia e Piauí e o turismo de negócios, de lazer e ecológico cresce ano a ano (INFRAERO, 2020).

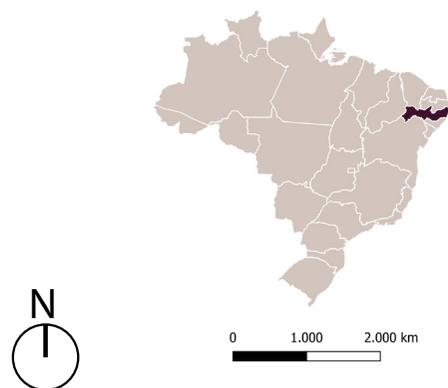
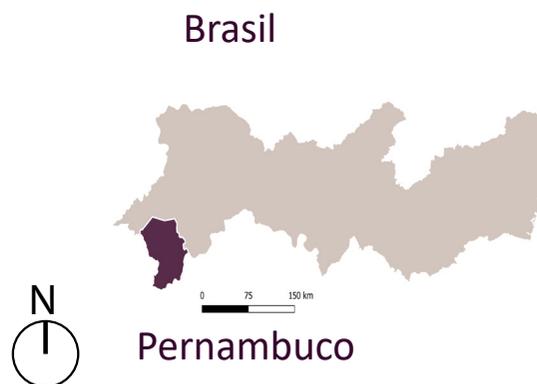


Figura 39: Mapa do Brasil com o Estado de Pernambuco em destaque

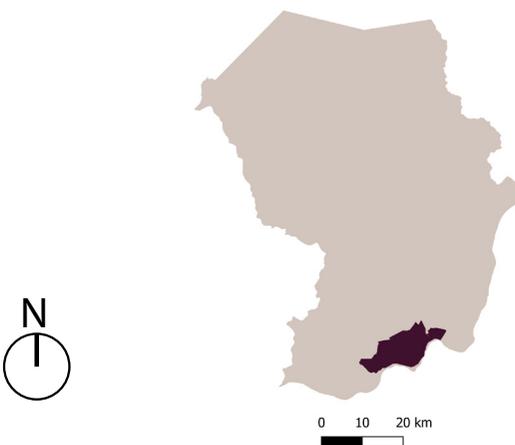
Fonte: Base de Dados IBGE
,adaptado pela autora, 2020.



Brasil

Figura 40: Mapa de Pernambuco com o município de Petrolina em destaque

Fonte: Base de Dados IBGE
,adaptado pela autora, 2020.



Área urbana de Petrolina

Figura 41: Mapa de Petrolina com a área urbana delimitada
Fonte: Base de Dados IBGE
,adaptado pela autora, 2020.

05 *Estudios preliminares*

05.1 O terreno

O edifício foi locado na Av. Cardoso de Sá, isso porque essa avenida percorre toda a orla fluvial de Petrolina (PE) e dá acesso aos principais hotéis da cidade, de onde parte o principal roteiro enoturístico da região: Vapor do Vinho

Vale destacar que recentemente, nesse ano, 2020, toda a Orla passou por um processo de revitalização onde foi inserido uma ciclovia em toda sua extensão, além de ter sido realizado melhorias na pavimentação e iluminação.



Figura 42: Avenida onde está localizado o terreno
Fonte: Acervo Pessoal.

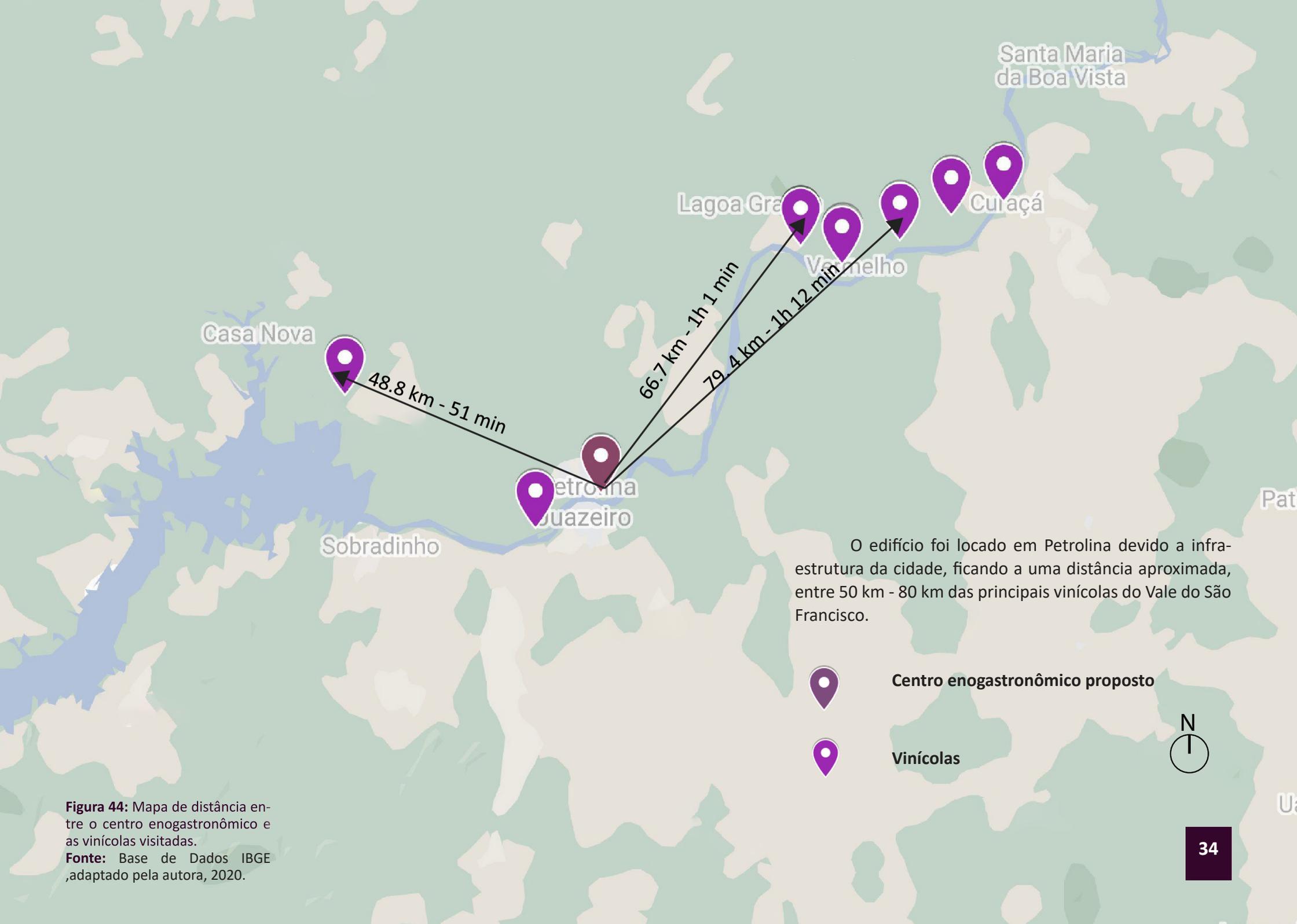
Juazeiro

Petrolina

- Hotéis
- Orla de Petrolina (PE)
- Terreno



Figura 43: Mapa dos hotéis localizados próximos ao terreno
Fonte: Base de Dados IBGE, adaptado pela autora, 2020.



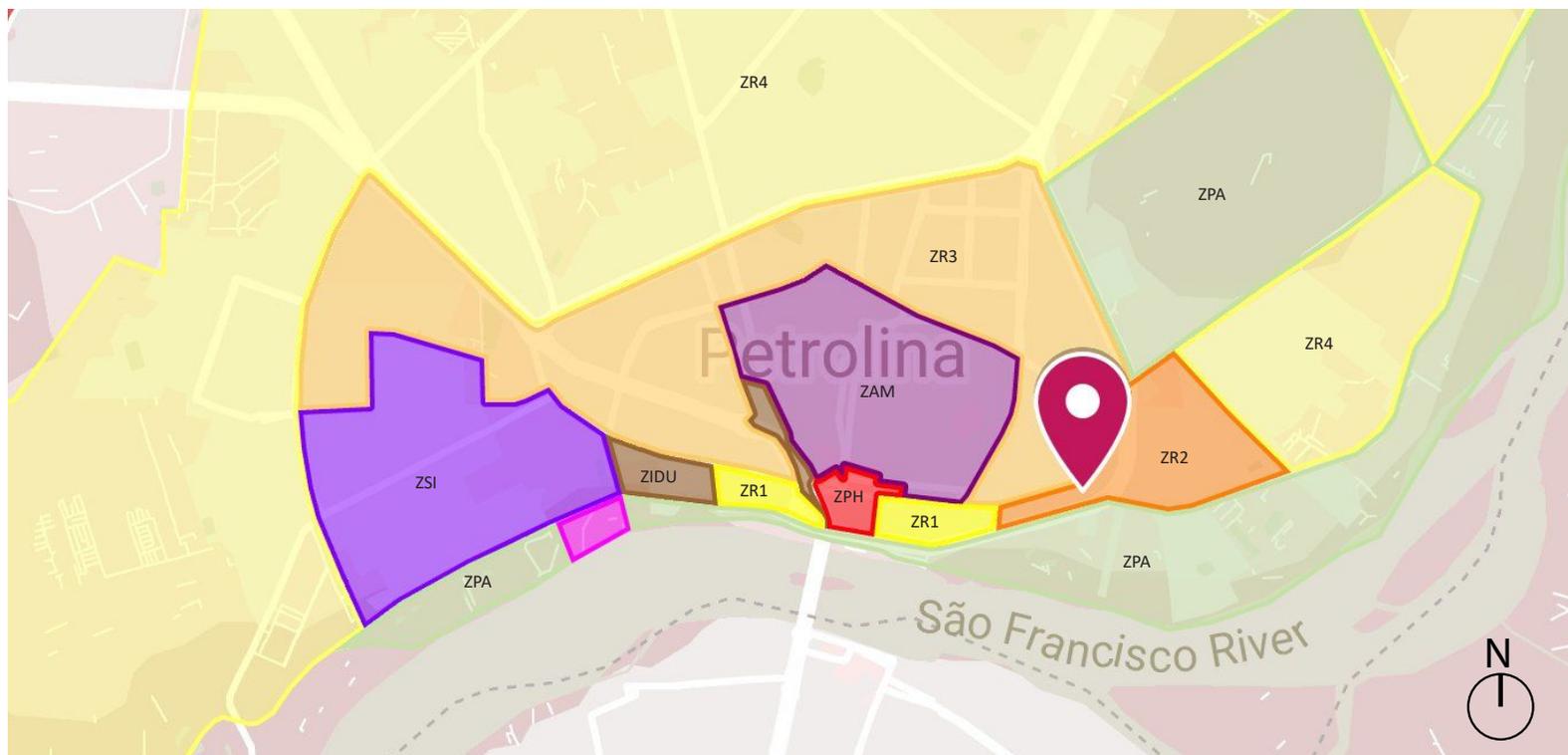
O edifício foi locado em Petrolina devido a infraestrutura da cidade, ficando a uma distância aproximada, entre 50 km - 80 km das principais vinícolas do Vale do São Francisco.

-  Centro enogastronômico proposto
-  Vinícolas



Figura 44: Mapa de distância entre o centro enogastronômico e as vinícolas visitadas.
Fonte: Base de Dados IBGE, adaptado pela autora, 2020.

05.1 O terreno- Zoneamento e legislação



TIPOLOGIA DA EDIFICAÇÃO
III- Serviços de diversão e afluência de público:
ZONA: ZR2
ÁREA DO TERRENO:
12.639,72 m²

AFASTAMENTOS
Frontal mínimo: 3,00m
Laterais e fundos mínimos:
1,50m

Figura 45: Mapa de topografia

Fonte: Elaboração própria com base no arquivo disponibilizado pe Prefeitura de Petrolina (PE). 2020

Em termos de zoneamento, o terreno está localizado no bairro Vila dos Ingas II, no município de Petrolina (PE), na zona residencial ZR2 que caracteriza-se pela:

predominância do uso habitacional unifamiliar de padrão construtivo médio-alto, pela presença de vários terrenos ainda vazios, pela boa localização geográfica com incidência de ventilação, bem dotada de infraestrutura e propícia a uma ocupação de densidade média-baixa

(LEI Nº 1875, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2006, p. 36)

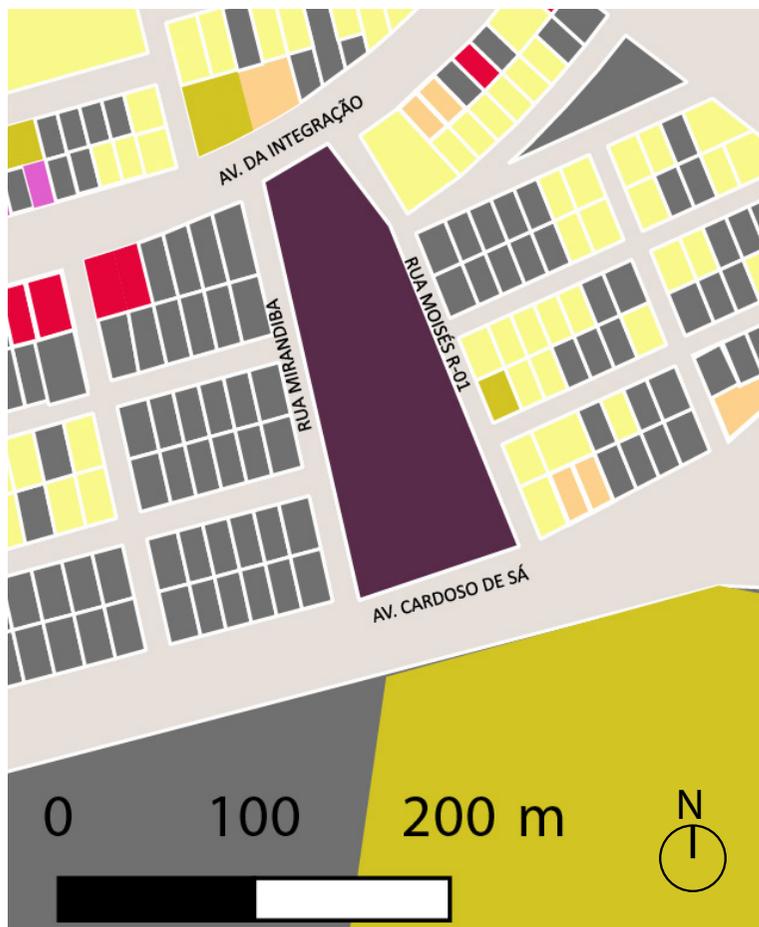
Em relação a tipologia do edifício proposto, conforme o plano diretor participativo do município de Petrolina ele é classificado em:

III- Serviços de diversão e afluência de público

Na ZR2 o plano diretor estabelece que esse uso não pode ser instalado nas vias locais e secundárias do sistema viário da ZR2. Além disso, estabelece restrições de recuo :

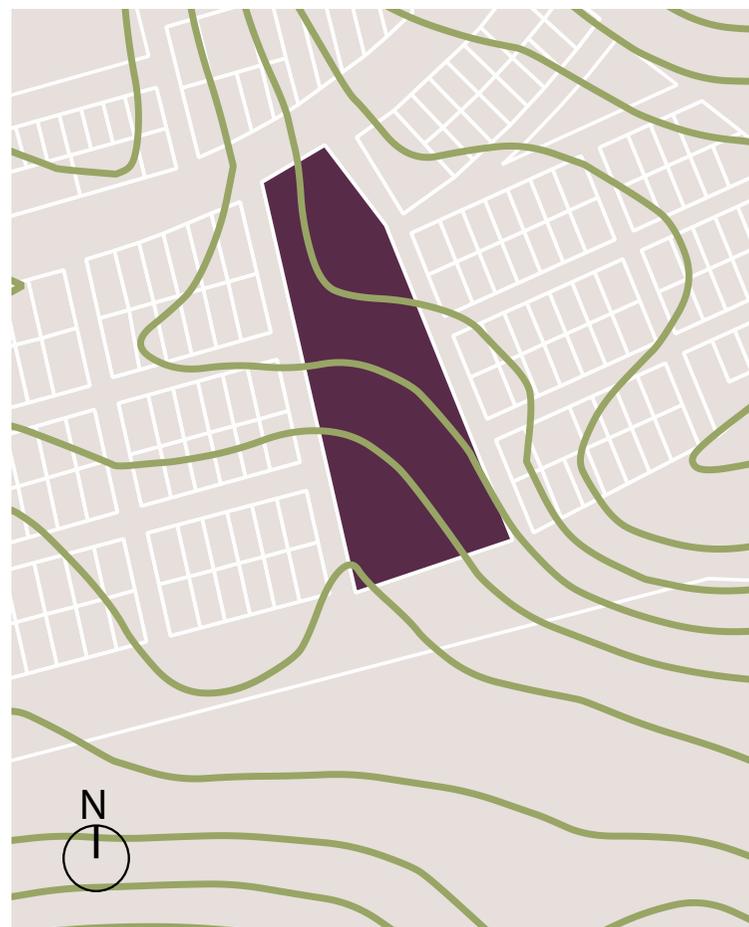
Frontal mínimo: 3,0 m
Laterais e fundos mínimos: 1,50m

05.1 O terreno - localização e topografia



O terreno está localizado no bairro Vila dos Ingas II, no município de Petrolina (PE). Ele ocupa uma quadra inteira, ao norte está a Av. da Integração, ao sul a Av. Cardoso de Sá, a leste a rua Mirandiba e a oeste a rua Moisés R-01.

Nas fachadas Leste-Oeste é possível observar uma grande quantidade de terrenos vazios e residências, já na Av. da Integração observa-se que começa a apontar outros usos como comércio e serviço.



Para comprimento do plano diretor participativo do município de Petrolina, para acesso a edificação serão utilizadas as testadas da Av. da Integração e a Av. Cardoso de Sá.

Em relação a topografia, conforme pode ser observado no mapa o terreno possui um desnível de pouco mais de 3 metros que deverá ser levado em consideração na etapa projetual.

LEGENDA



Figura 46: Mapa de Uso do solo
Fonte: Elaboração própria com base no arquivo disponibilizado pela Prefeitura de Petrolina (PE). 2020

LEGENDA



Figura 47: Mapa de topografia

Fonte: Elaboração própria com base no arquivo disponibilizado pela Prefeitura de Petrolina (PE). 2020

05.2 Condicionantes Climáticas

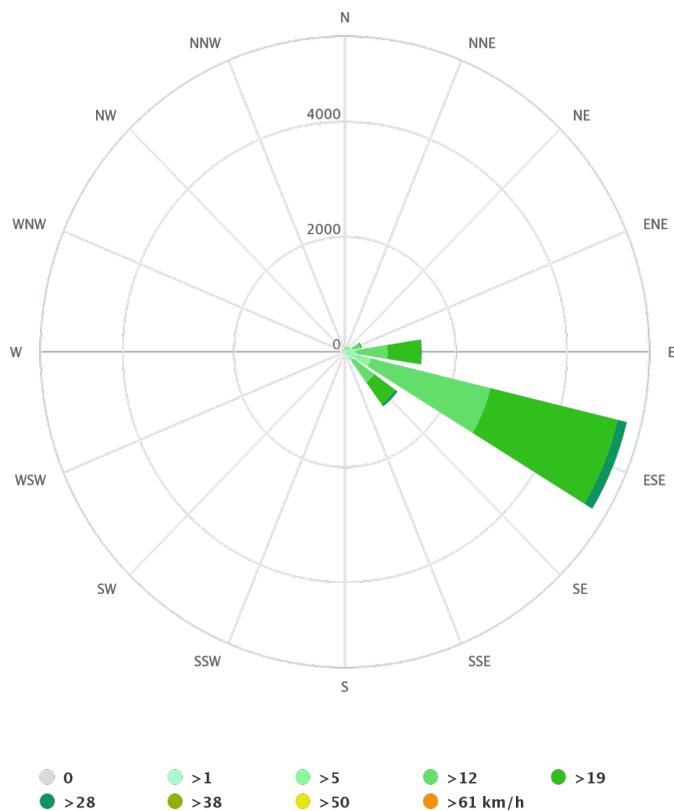


Figura 48: Mapa de Ventilação

Fonte: Página Meteoblue < https://www.meteoblue.com/pt/tempo/historyclimate/climatemodelled/petrolina_brasil_3392242 > Acessado em 2 de dezembro de 2020.

Ventilação

Como observado no gráfico de ventilação, na cidade de Petrolina a ventilação se dá prioritariamente pela fachada le-sudeste, seguido por sudeste e leste. Deve-se dessa forma priorizar os ambientes de permanência nessas fachadas.

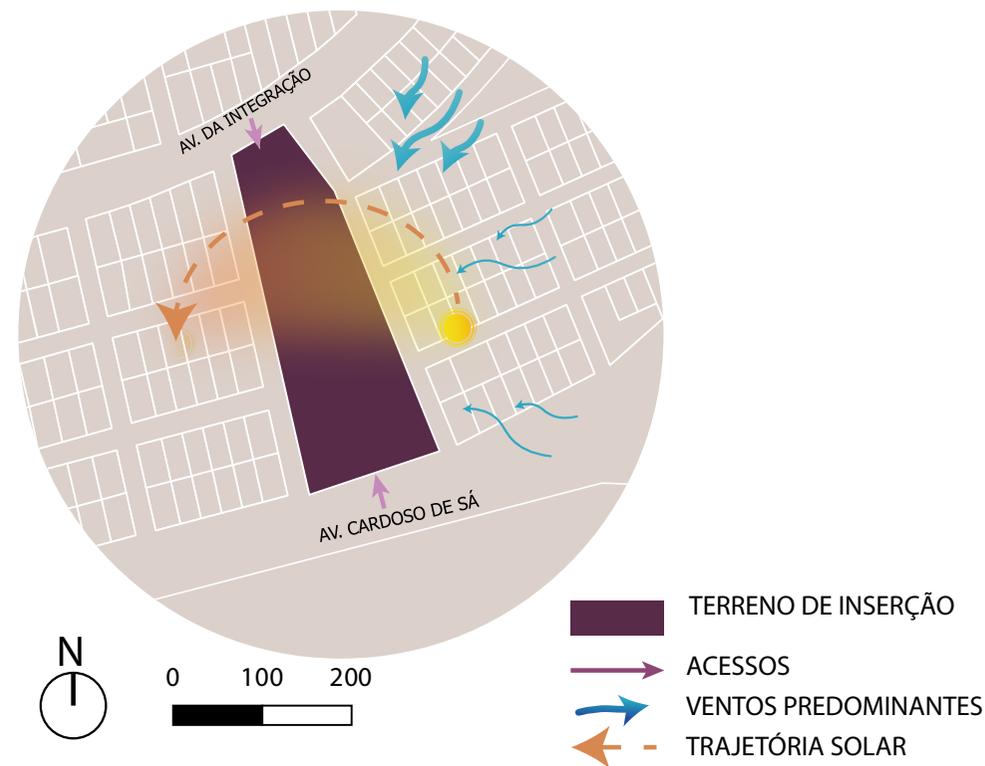


Figura 49: Mapa de Incidência solar

Fonte: Elaboração própria com base no arquivo disponibilizado pela Prefeitura de Petrolina (PE). 2020

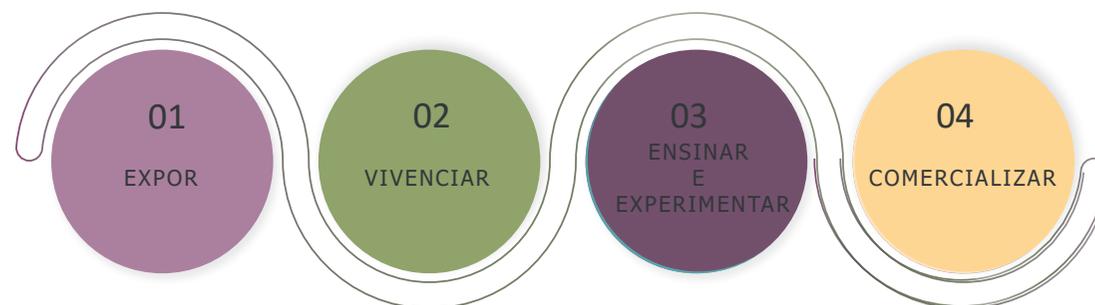
Incidência Solar

A maior incidência solar se dá na fachada oeste, logo no projeto da edificação deve-se buscar estratégias para minimizar a incidência solar que acontece nas maiores fachadas.

06 *O Projeto*

06.1 Metodologia projetual

O desenvolvimento do programa arquitetônico da edificação iniciou-se a partir da definição das atividades principais que aconteceriam na edificação. Para isso foi levado em consideração a intenção de criar uma edificação que provoca-se uma imersão no mundo do vinho e da gastronomia, considerando os elementos regionais do Vale do São Francisco, mas especificamente, da cidade de Petrolina (PE).



Problem Seeking

Na etapa seguinte foi utilizado a metodologia baseada no Problem Seeking (método de identificação do problema) método desenvolvido por Peña e Parshall (2011). Esse método consiste primeiramente em estabelecer metas, fatos, conceitos, necessidades e problemas. Posteriormente esses dados serão cruzados com quatro outros aspectos: função, forma, economia e tempo. Estabelecendo dessa forma o problema que a edificação deve solucionar

METAS

Projetar Espaços que abrigue atividades enoturísticas associadas a gastronomia e cultura local.

CONCEITOS

Fluir, integrar e sentir. Relações entre os espaços externos e internos; Fluidez: conexões fluidas entre os ambientes, criação de percurso;

FATOS

Na cidade de Petrolina há ausência de edificações que abriguem especificamente atividades enoturísticas.

NECESSIDADES

Espaços de exposições, degustação e harmonização; comercialização de alimentos e vinhos;
-Proteção solar, sobretudo nos espaços de armazenamento de vinhos.

FUNÇÃO:	<p>Pessoas: Turistas interessados em vinho e gastronomia, moradores locais e empresários.</p> <p>Atividades: Exposições, vivências, ensino, comércio e apresentações.</p> <p>Relações: Priorizar a relação entre as atividades de exposições, degustação e harmonização</p>
FORMA:	<p>Local: Terreno próximo a orla de Petrolina, hotéis e ao Rio São Francisco.</p> <p>Ambiente: Espaços integrados e fluidos;</p> <p>Qualidade: Espaços projetados tendo em vista a arquitetura sensorial;</p>
ECONOMIA	<p>Orçamento: Priorizar vegetações nativas, priorizar ventilação natural;</p> <p>Custos Operacionais: Espaços destinados a comercialização;</p> <p>Custos de ciclo de vida: Espaços destinados a comercialização;</p>
TEMPO	<p>Presente: Espaços projetados buscando atender uma necessidade já existente de espaços para o enoturismo associado a gastronomia local;</p> <p>Futuro: Espaços projetados tendo em vista um possível crescimento do desenvolvimento da produção de vinhos na região.</p>

06.2 Conceitos e Diretrizes

A partir do desenvolvimento do prolem Seeking foi estabelecidos os conceitos bem como as diretrizes projetuais a serem levadas em consideração na elaboração do projeto:

Fluir

- Criação de um percurso com rampas e transições fluidas através de rampas e conexões suaves ;

Integrar

- Criação de uma conexão direta entre o jardim externo e interno;
- Utilização de elementos vazados para integração visual.

Sensoralidade

- Exploração da arquitetura multisensorial, como descrito por PALLASMA,2011. A exemplo de:

Tato - Exploração de materiais naturais;
Olfato - Presença de paredes de vegetação (Vinha);

06.3 Perfil dos Usuários

Além disso, fez-se necessário destrinchar melhor o perfil do usuário para compreender os fluxos dentro da edificação proposta.

01

TURISTA TIPO 01

Turista que vai se estabelecer na cidade por tempo suficiente para desfrutar da edificação como um todo. Esse tipo de visitante se interessaria por uma imersão completa no mundo do vinho e desfrutaria dos percursos propostos pela edificação.

02

TURISTA TIPO 02

Turista que vai passar poucos dias na cidade, se interessaria mais por uma breve passagem pela exposições e depois direcionar-se ao setor comercial.

03

MORADOR LOCAL

Tipo de usuário que vai se interessar em participar do percurso de exposições para conhecer, mas após isso vai usar mais o espaço comercial.

04

EMPRESÁRIOS LOCAIS

Esse tipo de usuário vai buscar entender mais sobre vinhos e culinária, como forma de se especializar, vai utilizar mais os espaços de aprendizagem e experiências.

06.4 Programa de Necessidades

Exposições

Exposição temporária e espaço de vivência	591,91 m ²
Exposição Perm. Pedra Linda	161,41 m ²
Exposição Perm O vinho no Sertão	143 m ²
Percurso Sensorial	195,88 m ²
Sala Audiovisual	159,67 m ²

Vivências

Jardim Interno Rio São Francisco	280,51 m ²
Jardim do Sertão	-
Parreiral	-
Empacamento prova de uvas	493,15 m ²

Aprendizagem e experiências

Salão de mesas	211,24 m ²
Adega	40,64 m ²
Cozinha (sala de aula)	142,62 m ²

Aprendizagem e experiências

Cozinha Prática:

Recepção e Inspeção	12,06 m ²
Pré Lavagem	8,64m ²
Lavagem de Recipientes e Estrados	5,40 m ²
Armazenagem Seca	26,24 m ²
Camera Fria:	
Antecamera	14,08 m ²
Descongelamento	3,44 m ²
Carnes	5,38 m ²
Ovos e Laticínios	3,30 m ²
Frutas e Hortaliças	5,72 m ²
Pré preparo de carnes	9,0 m ²
Pré Preparo de Vegetais	3,84 m ²
Pré Preparo de Sucos e sobremesas	5,41 m ²
Cocção e Montagem dos Pratos	65,77 m ²
Armazenamento de utensílios e panelas	5,43 m ²
Dml	5,18 m ²
Sala da Nutricionista	9,35m ²
Bateria de banheiro	22,88 m ²

O dimensionamento dos ambientes da cozinha foram realizados com base no livro planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição (SantANA, 2017).

06.4 Programa de Necessidades

Comercial e Lazer

Lobby	151,90 m ²
Salão de mesas e circulação	2053,85 m ²
Wine-Bar	70,25 m ²
Armazenamento de Bebidas	25,87m ²
Loja de vinhos	150,14 m ²
Sala Reservada	80,66 m ²
Brinquedoteca	12,97 m ²
Bateria de banheiros para o público	66,68 m ²
Bateria de banheiros para funcionários	39,122 m ²

Cozinha Restaurante

Recepção e Inspeção	21,51 m ²
Pré Lavagem	10,26 m ²
Lavagem de Recipientes e Estrados	13,23 m ²
Dml	8,01 m ²
Lixo Seco	5,12 m ²
Lixo Refrigerado	5,04 m ²
Armazenagem Seca	60,79 m ²
Armazenamento de Materiais p/ eventos	13,77 m ²
Camera Fria:	14,30 m ²
Antecamera	8,56 m ²
Congelados	20,05 m ²
Carnes	12,32m ²
Ovos e Laticínios	22,00m ²
Frutas e Hortaliças	12,12 m ²
Pré preparados	14,05m ²
Pré preparo de carnes	15,19m ²
Pré Preparo de Vegetais	19,37m ²
Pré Preparo de Sucos e sobremesas	140,01m ²
Cocção e Montagem dos Pratos	5,67m ²
Armazenamento de panelas	11,70m ²
Lavagem de Panelas	16,46 m ²
Sala da Nutricionista	12,88 m ²
Armazenamento de utensílio	35,34 m ²
Lavagem de utensílios	14,84 m ²
Dml sujo	

O dimensionamento dos ambientes da cozinha foram realizados com base no livro planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição (SantANA, 2017).

06.4 Programa de Necessidades

Para um bom funcionamento da edificação faz-se necessário se pensar em um setor de administração, apoio ao público e infraestrutura.

Apoio ao público

Recepção	21,93 m ²
Bilheteria	13,28 m ²
Foyer	218,97 m ²
Bateria de banheiros	195,88 m ²
	66,68 m ²

Administração

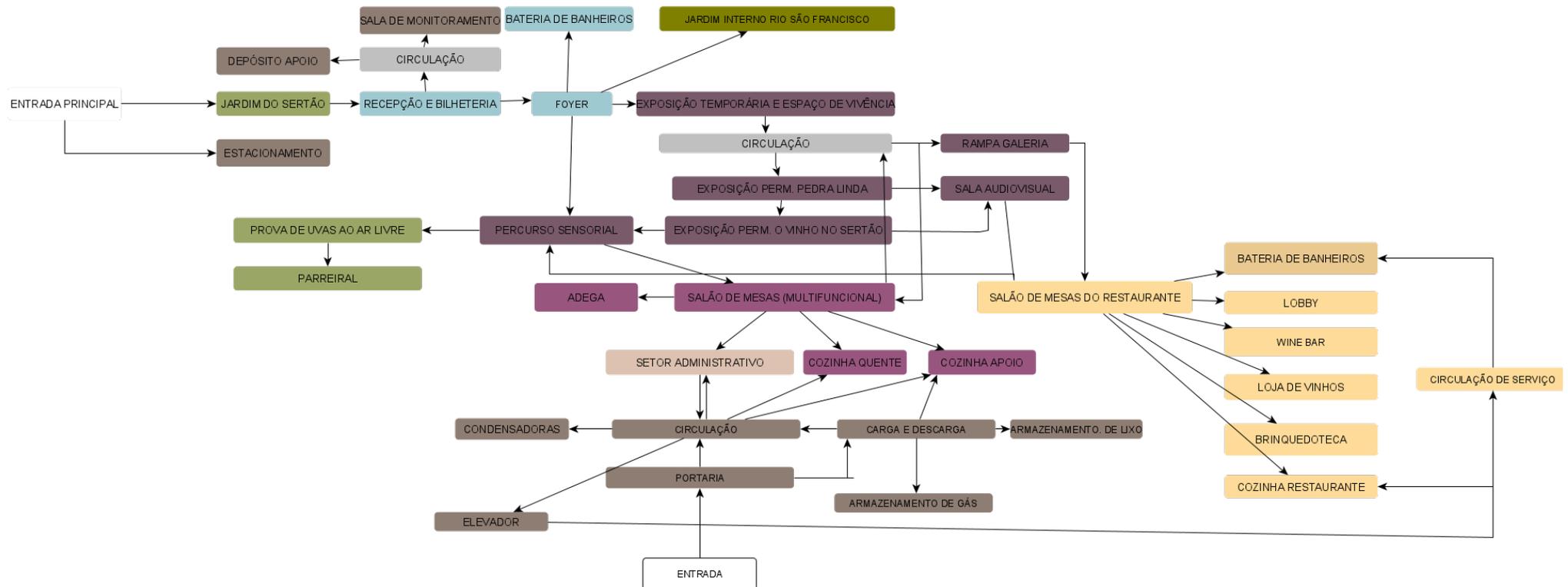
Gerência e Administração	24,80 m ²
Almoxarifado	20,48 m ²
Copa	38,85 m ²
Sala de Reuniões	32,50 m ²

Infraestrutura

Estacionamento	1117,22 m ²
Condensadoras	20,47 m ²
Armazenamento de gás	12,03m ²
Armazenamento de Lixo	18,40 m ²
Portaria	22,43 m ²
Área de Carga e Descarga	758,79 m ²
Elevador	7,30 m ²
Sala de Monitoramento	19,07 m ²
Depósito Apoio	24,62 m ²

06.5 Fluxograma

Toda a edificação foi trabalhada pensando em um percurso de descoberta do mundo do vinho e gastronomia. Iniciando-se com as exposições para conhecer um pouco mais sobre a região e a cultura local e finalizando com um espaço superior de comercialização de pratos da cultura local e vinhos.



06.6 Acessos e setorização

LEGENDA - ACESSOS

- Acesso aos estacionamentos
- Acesso a edificação
- Acesso social ao 1º andar
- Acesso ao nível +2,50
- Acesso aos vinhedos
- Acesso de serviço ao 1º andar
- Acesso e saída de serviço (veículos)
- Acesso de serviço (pedestre)

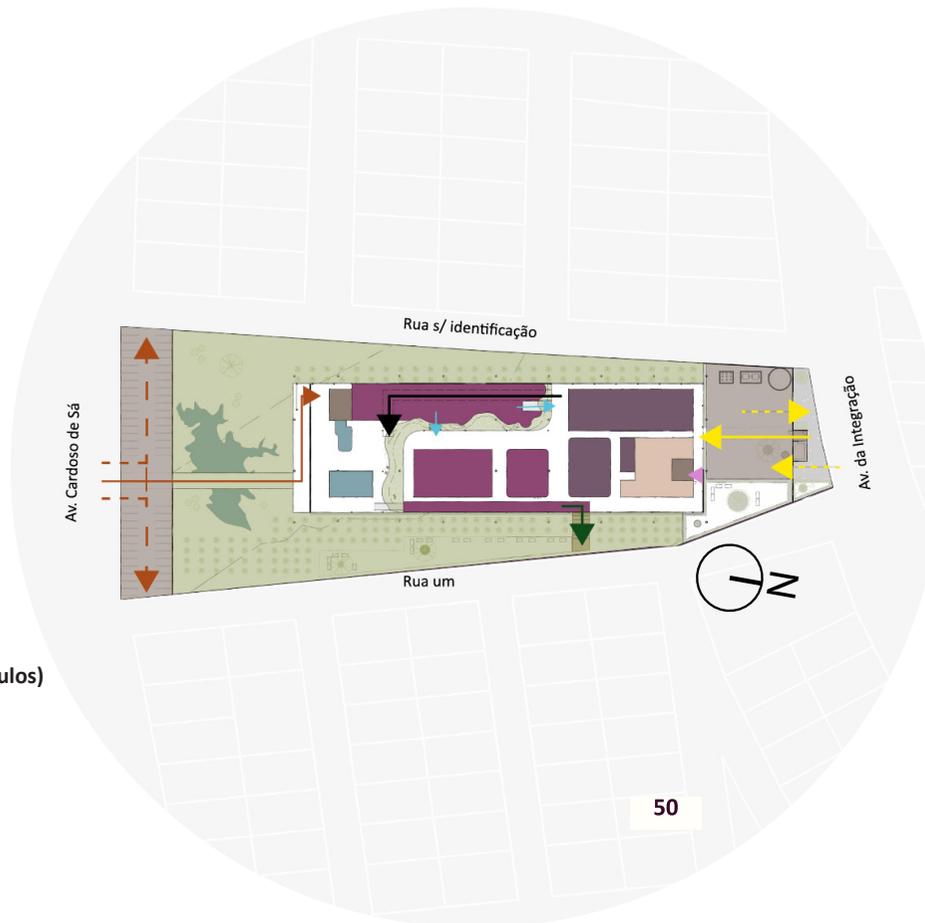


Figura 50: Planta de setorização dos níveis +1,80 e +2,50

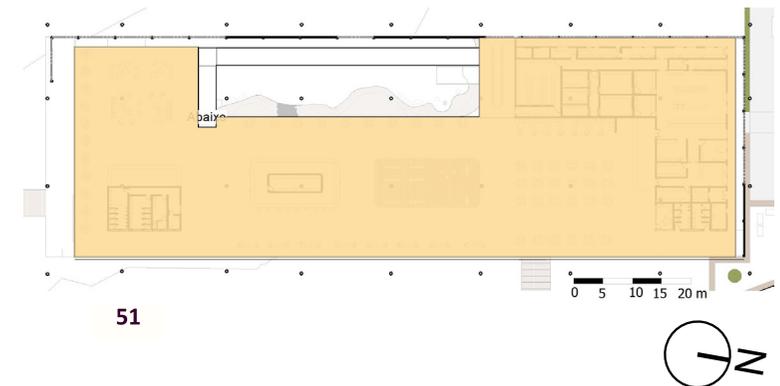
Fonte: Elaboração própria.

Figura 51: Planta de setorização 2º pavimento

Fonte: Elaboração própria.

LEGENDA - SETOR

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| Exposições | Apoio ao público |
| Vivências | Administração |
| Aprendizagem e experiências | Infraestrutura |
| Comercial e Lazer | |



A edificação conta com dois acessos a edificação, sendo um localizado na avenida da orla de Petrolina (Av. Cardoso de Sá) e outro na fachada posterior na Av. da Integração que funciona como um acesso de serviço.

Os acessos foram posicionados tendo em vista o plano diretor que proíbe a inserção de edifícios com esse uso em vias locais e secundárias.

Além disso, a edificação foi centralizada no terreno e nas fachadas que dão acesso a vias locais foram inseridos vegetação, para que o impacto no seu entorno que possui terrenos vazios e residenciais, fosse o menor possível.

Em relação aos acessos internos, todos os níveis da edificação são conectados através de rampas.

06.7 Níveis

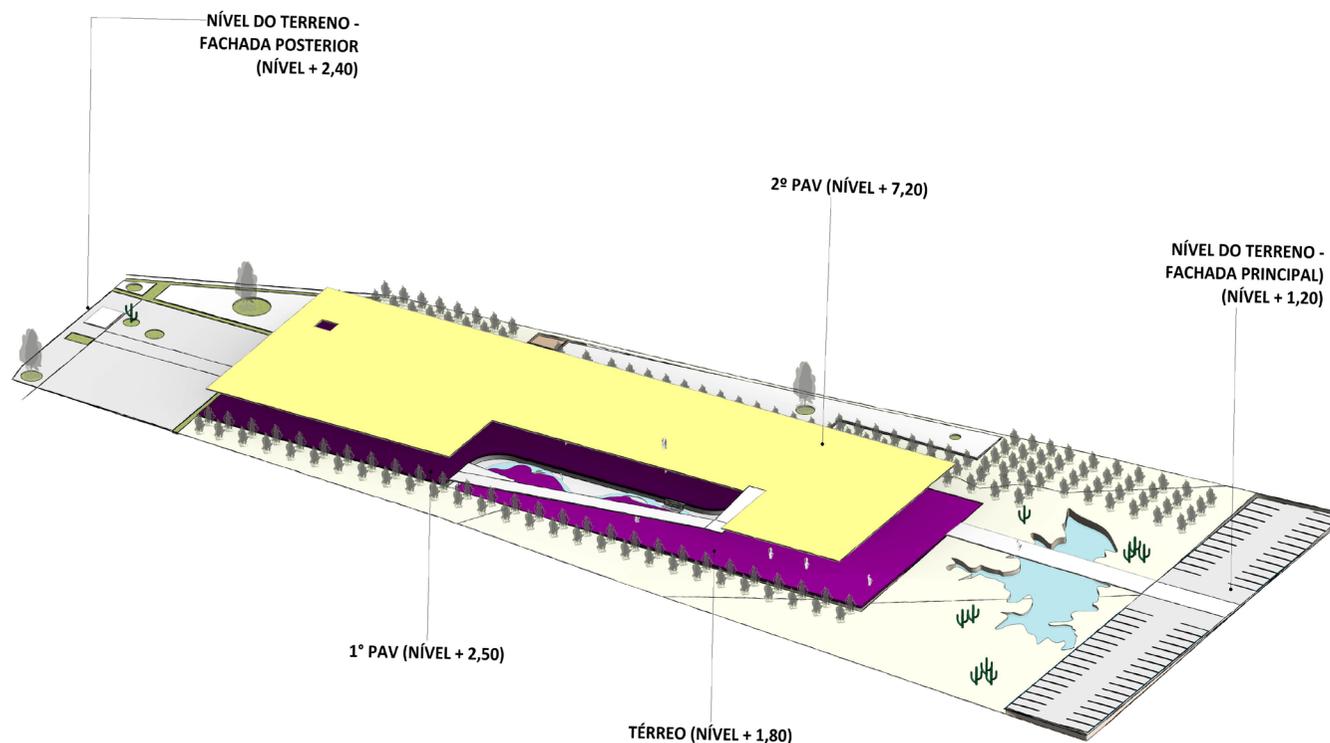


Figura 52:Diagrama de níveis
Fonte: Elaboração própria.

O terreno possui um desnível de pouco mais de 3 metros do início ao final, dessa forma tomou-se um ponto de referência para nivelamento das entradas. Na fachada posterior frontal +1,20 e na fachada posterior +2.40.

Já a edificação conta com três níveis, térreo (+1,80) que é acessado por uma rampa. 1º pav. (+2,50) acessado por uma escada e duas rampas e 2º pavimento acessado por uma rampa e um elevador.

06.8 A concepção do Projeto

Um dos pontos-chaves do trabalho e que foi expressado no referencial teórico é a fusão entre vinho, gastronomia e região associados a uma experiência sensorial. Dessa forma, tanto no programa arquitetônico, como nas escolhas de materiais e vegetações o que se buscou foi que a arquitetura refletisse, através de forma, cores e espaço, essa associação. Além disso, a intenção é que o usuário

possa sentir a edificação com todo o seu corpo e não apenas visualmente. Ao adentrar na edificação o usuário se depara com um jardim com vegetações típicas do semiárido e um espelho d'água fazendo referência ao Rio São Francisco. Esse jardim funciona como uma preparação para a experiência que vai ser vivenciada pelo usuário.

Figura 53: Perspectiva do percurso de entrada na edificação.

Fonte: Elaboração própria

Mas do que estético, a intenção é mostrar as características identitárias do lugar.



06.8.1 Térreo e 1º pavimento - Percorrendo a edificação

01-Convidar: O primeiro espaço de acesso ao público vai convidá-lo a entrar na edificação através de um percurso margeado por um jardim com vegetações do semiárido.

02-Informar: Ao entrar na edificação o visitante vai ter um espaço para se informar sobre as exposições, horários e o funcionamento da edificação como um todo.

03-Adentrar: Após se informar o visitante se depara com um amplo espaço em que em um nível ocorre exposições temporárias e no outro exposições permanentes. A união entre esses níveis se apresenta um espelho d'água com curvas que remetem ao Rio São Francisco.

04- Reconhecer: O primeiro passo para reconhecer o vinho da região é conhecer a própria região, dessa forma a exposição permanente Pedra Linda vai ser um local dinâmico que conte sobre a história do povo do Vale do São Francisco, seus costumes e tradições.

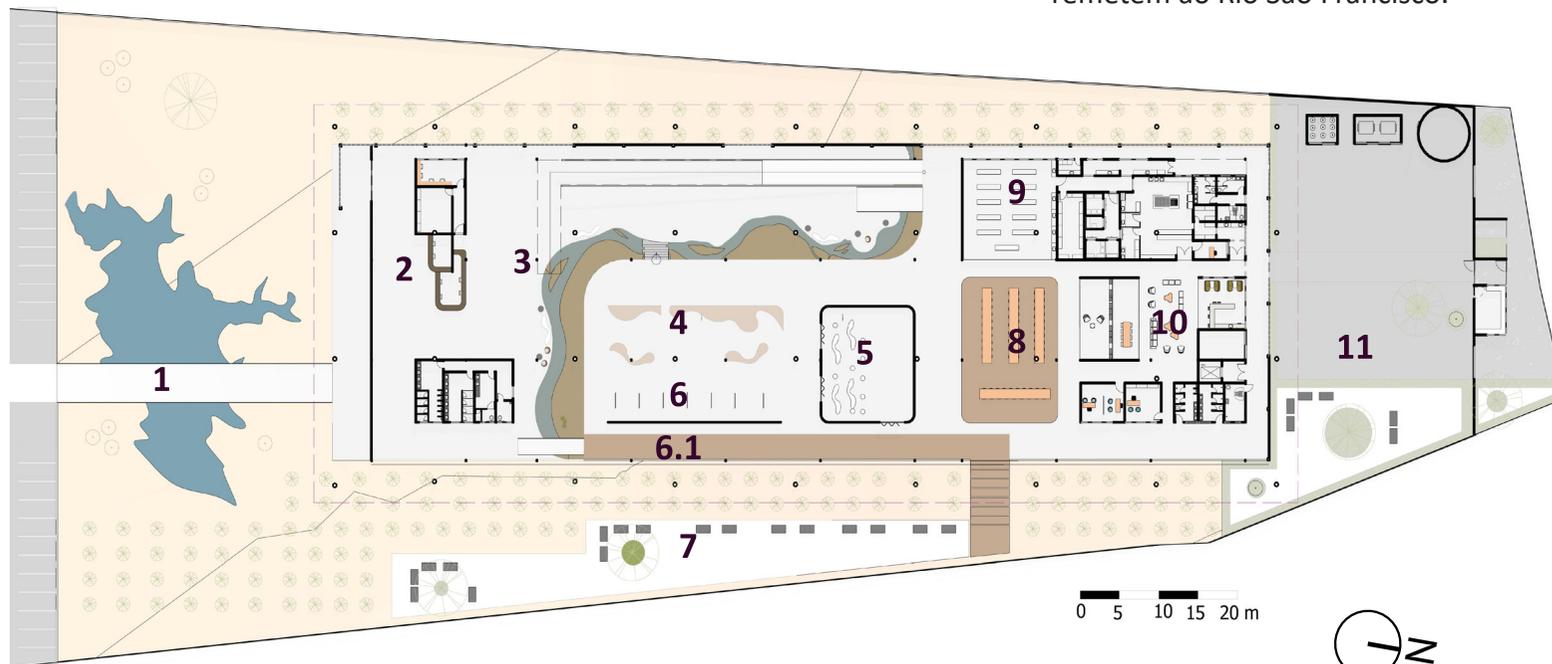


Figura 54: Planta térreo e 1º pav.

Fonte: Elaboração própria

07 Experimentar - Nesse espaço o visitante entra em contato direto com a videira e tem a oportunidade de experimentar as uvas.

08- Degustar - Esse é um espaço dinâmico que vai servir tanto para o percurso das exposições como para as cozinhas de aprendizagem e aulas de harmonização.

Além desse espaço, o visitante pode optar por fazer a degustações no Restaurante e wine bar localizados no pavimento superior.

09-Aprender - Nesse espaço vão acontecer aulas de culinária com foco na gastronomia regional, desde cursos para chefes, até minicursos demonstrativos.

10- Administrar - nesse espaço é onde estão as salas administrativas da edificação.

11- Estruturar: na parte posterior da edificação é onde acontece as atividades mais técnicas como carga e descarga de mercadorias, armazenamentos, entre outros.

Perspectiva



**Figura 55: Perspectiva Interna,
Exposição temporária e Jardim
Rio São Francisco**
Fonte: Elaboração própria

Perspectiva



Figura 56: Perspectiva corredor sensorial
Fonte: Elaboração própria

Perspectiva



Figura 57: Perspectiva Salão de mesas
Fonte: Elaboração própria

06.8.2 2º Pavimento - Percorrendo a edificação

12-Percorrer - O acesso ao 2º pavimento acontece através de uma rampa, ao longo dessa trajetória o visitante vai poder observar quadros de artistas regionais.

No primeiro pavimento as atividades acontecem simultaneamente. Ao mesmo tempo que o visitante pode estar degustando um vinho, ele pode estar comprando ou pedindo algum prato gastronômico ou experimentando. Pois não foi priorizado um espaço aberto e conectado entre si.

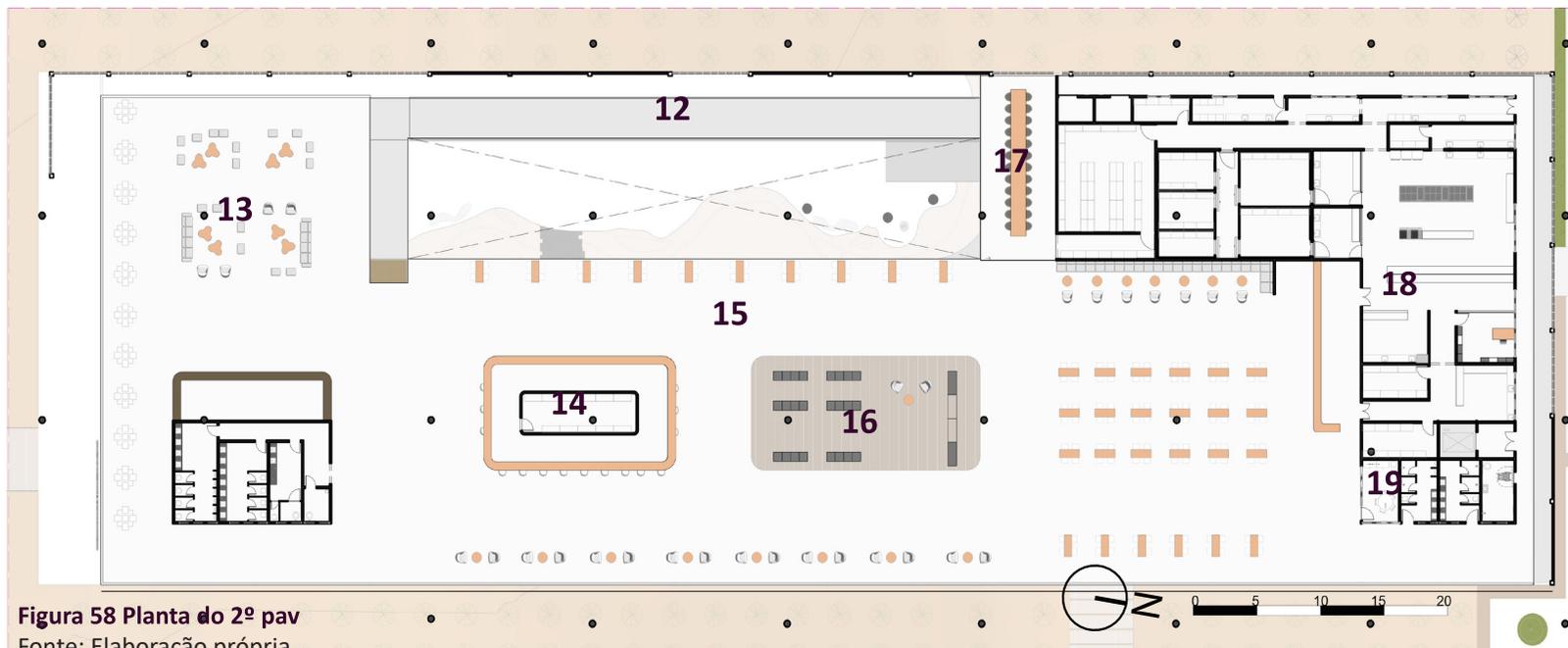


Figura 58 Planta do 2º pav

Fonte: Elaboração própria

- 13- Estar
- 14- Wine-Bar
- 15- Salão de mesas
- 16- Loja de vinhos
- 17- Sala Reservada
- 18- Cozinha
- 19- Brinquedoteca



Figura 59 Salão de mesas

Fonte: Elaboração própria



Figura 60: Salão de mesas

Fonte: Elaboração própria

Perspectiva



Figura 61: Perspectiva Rampa-Galeria
Fonte: Elaboração própria

Perspectiva



Figura 62: Imagem: Salão de mesas e wine bar
Fonte: Elaboração própria

Perspectiva



**Figura 63: Perspectiva Loja de
vinhos**
Fonte: Elaboração própria

Perspectiva



Figura 64: Perspectiva Sala Reservada

Fonte: Elaboração própria

06. 9 Estrutura

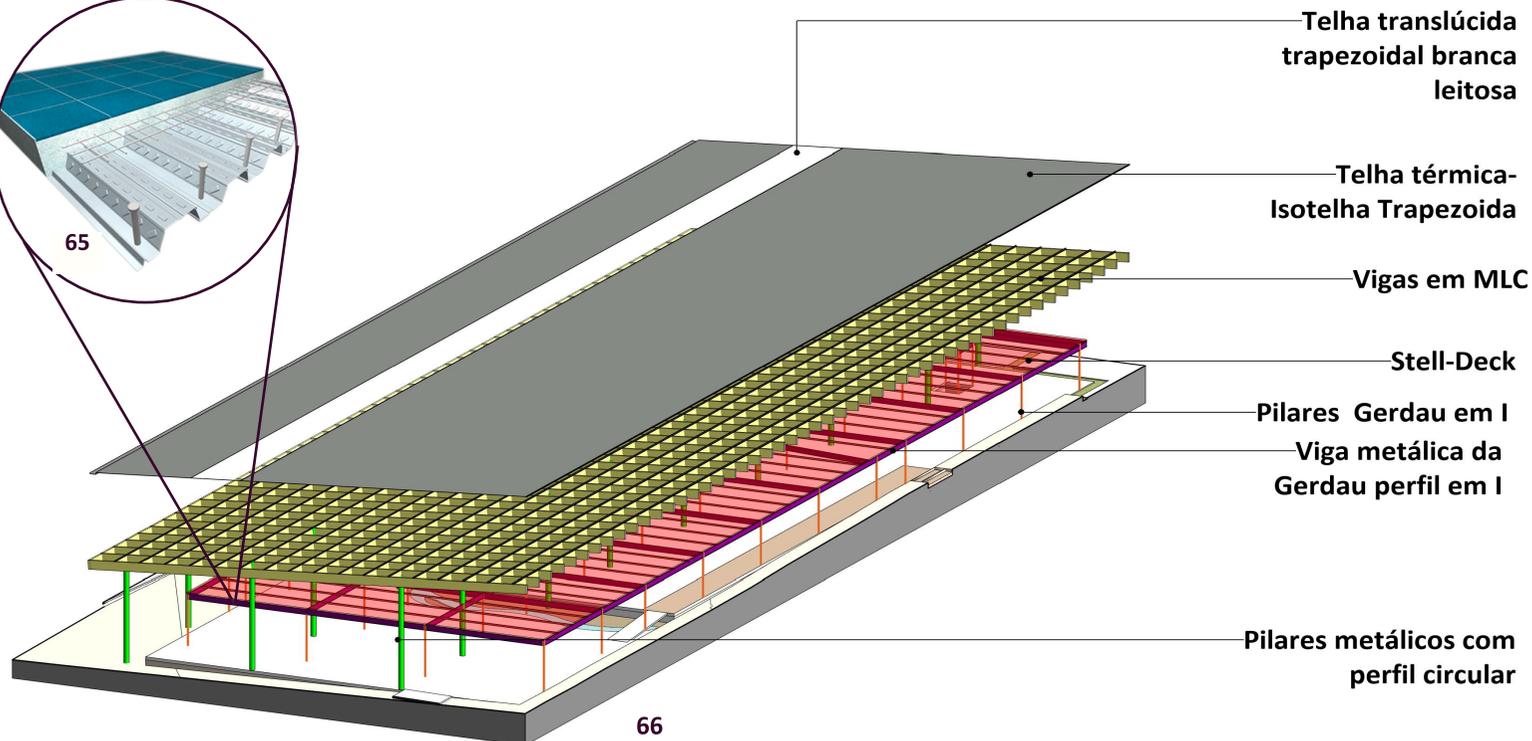
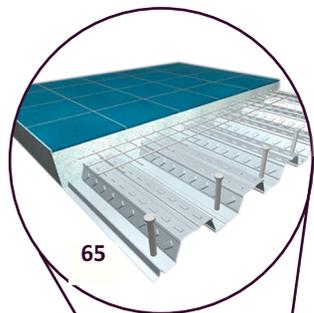
A edificação é composta por duas estruturas independentes. Uma para sustentação do 2º pavimento e outra para cobertura.

Optou-se por trabalhar com estrutura metálica para sustentação do 2º pavimento, fazendo referência aos tonéis de aço encontrado nas vinícolas da região.

Estrutura o 2º pavimento:

Para os pilares, optou-se pelo perfil em I da Gerdau, tendo por base o gráfico de Yopannan Rebello.

Já para Laje optou-se por trabalhar com Stell-Deck . Para a sustentação da mesma fez-se necessário utilizar vigas secundárias a cada 3 metros.



Estrutura da cobertura:

Na cobertura, optou-se por trabalhar com vigas em madeira laminada colada em forma de grelha. Os pilares escolhidos para essa estrutura foram metálicos em formato circular. O pré dimensionamento do pilar foi feito através dos gráficos de Yopan Ribeiro e a Grelha em madeira laminada através do catálogo da empresa a Rewood.

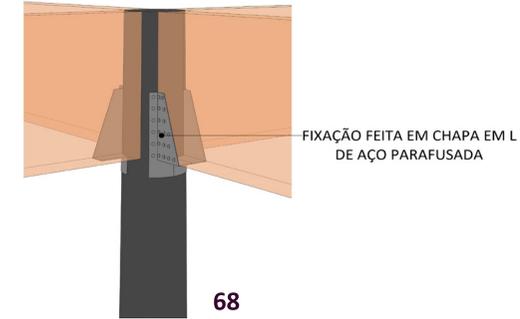
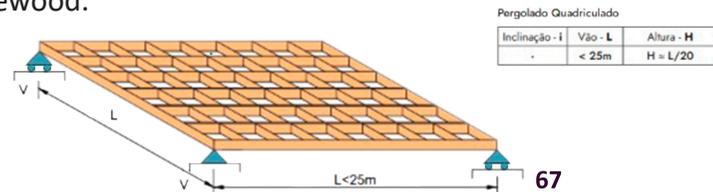


Figura 65: Stell Deck

Fonte: <https://br.pinterest.com/>

Figura 67: Estrutura em Grelha

Fonte: Catálogo Rewood.

Figura 58: Encontro entre viga de MLC e pilar metálico.

Fonte: Elaboração própria com auxílio de Queiroz,2020.

Figura 66: Diagrama de estrutura

Fonte: Elaboração própria

06. 10 Materialidade

No que se refere a materialidade, foram escolhidos prioritariamente materiais naturais, para que fosse provocado a multisensorialidade no espaço. Foram definidas paredes de **concreto aparente, cobogó e painéis de madeira.**

Esses materiais além de serem importantes para sensorialidade do espaço, transmitem aspectos regionais.

Em relação aos pisos internos optou-se por trabalhar com **concreto aparente.**

Além disso, foi trabalhado tanto internamente, como externamente com espelhos d'água. Em uma das fachadas foi utilizada videiras como fechamento, estruturadas em gradis de metálicos. Na outra foi trabalhado uma parede funcionando com uma pele de cobogó e paredes de concreto, com uma estrutura própria.

Devido as grandes proporções da cobertura e os fechamentos da edificação funcionando como uma pele, optou-se por trabalhar com esquadrias de vidro nos ambientes, para que fosse permitido a entrada de luz.

Os pilares como destacado anteriormente foram optados por metálicos. O forro nos espaços de exposição e vivência de lambri.



Figura 69: Madeira

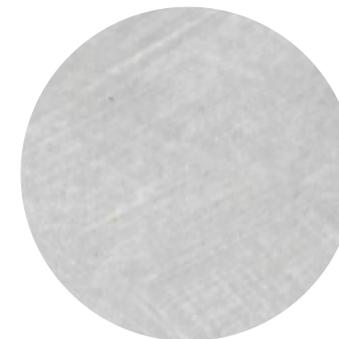


Figura 72: Concreto



Figura 70: Metal



Figura 73: Água



Figura 71: vegetação

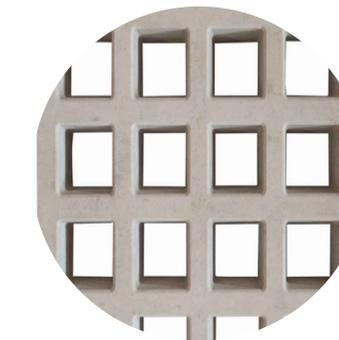


Figura 74: cobogó

06.13 Fechamentos

Optou-se por trabalhar na fachada lateral Leste uma parede extensa com videiras, sustentadas por gradis metálicos. Fazendo referência a produção de uva local.



Figura 75: Perspectiva a fachada Lateral Leste

Fonte: Elaboração própria

Fechamentos

Na fachada lateral Oeste optou-se por trabalhar com uma parede com estrutura própria de vigas e pilares de concreto, com fechamento revezando entre parede de cobogó e paredes de concreto.



Imagem 76 : Perspectiva lateral Oeste
Fonte: Elaboração própria

Fechamentos

Na fachada norte, assim como na oeste foi trabalhado um painel com estrutura própria de vigas e pilares de concreto. Como solução arquitetônica foi usado um jogo de cheios e vazios utilizando fechamento em cobogó e paredes de concreto.



Imagem 77 : Perspectiva lateral Oeste

Fonte: Elaboração própria

Fechamentos

Para a fachada frontal foi usado paredes de concreto e parede de cobogó pigmentado.

Além disso, como já discutido anteriormente, na chegada da edificação foi trabalhado um jardim com vegetações típicas do semiárido.



Imagem 78: Perspectiva lateral Oeste

Fonte: Elaboração própria

Considerações finais

A trajetória percorrida desde a concepção da proposta de trabalho à consolidação do projeto final, permeada pelos estudos, correlatos e pesquisa de campo demonstra que a produção de vinhos no Vale do São Francisco é um dos pontos que impulsionam o desenvolvimento econômico e turístico da região.

A cidade de Petrolina é o polo para a região do Vale do São Francisco e ainda destaca-se pois proporciona um dos principais roteiros enoturísticos da região, além de um rico roteiro gastronômico com seus pratos de peixe e de carne de bode que agregam sabores a culinária sertaneja e marcam a gastronomia típica do sertão nordestino.

Conforme foi diagnosticado, faltam na cidade espaços relacionados ao turismo, que correlacionem o enoturismo com a cultura e gastronomia local. Desse modo, O Pedra Linda - Centro Enogastrônomico foi projetado para explorar positivamente o potencial turístico da região, transmitindo características regionais, com espaços que despertem sensações além das provocadas pela visão, correlacionando vinho, gastronomia e o Vale do São Francisco. Onde, visitantes locais e oriundos de outras regiões possam fazer uma imersão ao mundo do vinho, gastronomia e cultura regional, através de aspectos da arquitetura sensorial.

Para isso, o projeto foi pensado de modo que a arquitetura através de suas cores, formas, espaços e vegetação despertem ao usuário uma experiência sensorial onde faz a junção dos pilares turísticos do Vale do São Francisco: o vinho, a gastronomia e a cultura do sertão Pernambucano.

Referências

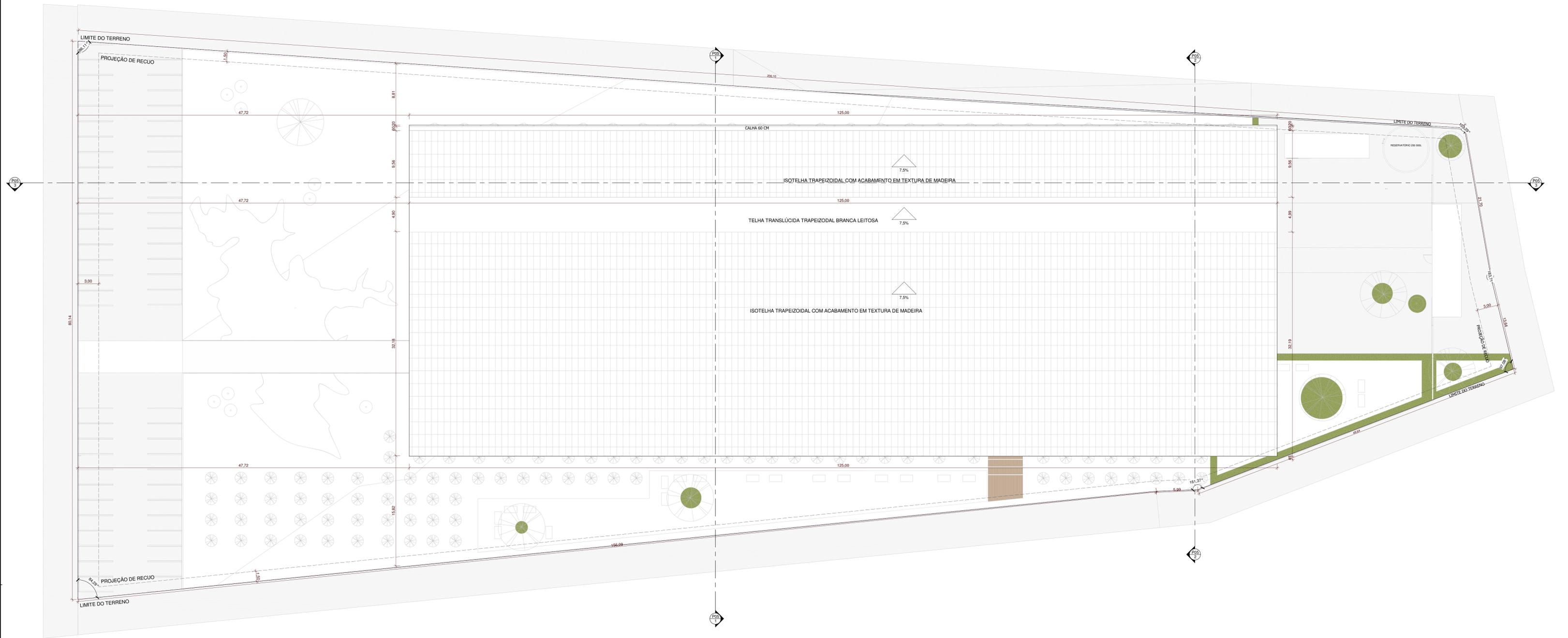
- CORNER, DOLORES MARTIN RODRÍGUEZ. Gastronomía: patrimônio e identidade cultural. V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – SeminTUR. Caixias do Sul, Universidade de Caixias do Sul – USC, 2008.
- EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. EMBRAPA SEMIÁRIDO, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-em-estruturacao/vale-do-sao-francisco>.
- GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO; SECRETARIA DE TURISMO, PRODETUR NACIONAL PE. Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável no Estado de Pernambuco. 2013.
- FREYRE, G. Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. Global Editora; 1ª edição (1 janeiro 2007).
- GURGEL, MIRIAM. Vinho com design. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.
- INFRAERO. Aeroporto Internacional de Petrolina - Senador Nilo Coelho. Disponível em: <http://www4.infraero.gov.br/aeroportos/aeroporto-de-petrolina-senador-nilo-coelho/sobre-o-aeroporto/caracteristicas/>. Acesso em: 23 de novembro de 2020.
- JAROCKI, I. M. C. Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto Turístico. Turismo em Análise, v.20, n.2, agosto 2009.
- JUNIOR, DIRCEU VIANNA; SANTOS, JOSÉ IVAN; LUCKI, JORGE. Conheça Vinhos. 3ª. ed. rev. e aum. São Paulo: Senac, 2015
- MTUR, Ministério do Turismo. Turismo Cultural: Orientações Básicas, 2010.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004
- MONTEIRO, A. I. S.; SILVA, A. P. M.; CASSUNDÉ, F. R. S. A.; LIMA, R. C.; CLEMENTINO, V. D. R; FILHO, Z. L. V. R. Bodódromo: Analisando a Identidade Gastronômica e Turística De Petrolina-PE e Região Através Da Matriz SWOT. Revista Opara – Ciências Contemporâneas Aplicadas, ISSN 2237-9991, FACAPE, Petrolina, v. 9, n. 2, p. 47-62, maio/ago., 2019.
- NASCIMENTO, C.B. Por uma indústria arquitetônica: o caso Vinibrasil.2005. 97p. Trabalho final de graduação - Curso Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal de Pernambuco,Recife. 2005.
- PALLASMA, JUHANI. Os olhos da pele: a arquitetura e os sentidos. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Referências

- PETROLINA. Prefeitura Municipal de Petrolina. Historico. Disponível em: <https://petrolina.pe.gov.br/historia/>. Acesso em: 23 de novembro de 2020.
- PINHEIRO-SANNT'ANA, HELENA MARIA. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro. 2012.
- PORTAL ARCHDAILY. Edifício para Enoturismo / Diogo Aguiar Studio. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/913029/edificio-para-enoturismo-diogo-aguiar-studio>>. Acesso em nov. 2020.
- PORTAL ARCHDAILY. Bodega Garzón / Bórmida & Yanzón. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/929250/bodega-garzon-bormida-and-yanzon>>. Acesso em nov. 2020.
- PORTAL ARCHDAILY. Restaurante Wood Court / INS Ilaria Nava Studio. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/942300/restaurante-wood-court-ins-ilaria-nava-studio>>. Acesso em nov. 2020.
- PRODETUR, SECRETÁRIA DE TURISMO. Polo do Vale do São Francisco volume II-inventário. 2013
- PRODETUR, SECRETÁRIA DE TURISMO. Polo do Vale do São Francisco volume I-inventário. 2013
- PRODETUR, SECRETÁRIA DE TURISMO. Elaboração de Inventário e Hierarquização de Atrativos Naturais com Potencial Turístico dos Polos Agreste e Vale do São Francisco.2014
- RODRIGUES, M. V. A VITIVINICULTURA NO VALE DO SÃO FRANCISCO: EVOLUÇÃO INSTITUCIONAL NO SERTÃO NORDESTINO. Orientador: Célia Lessa Kerstenetzky. 2010. 299 p. Tese (Doutorando em Economia) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2010. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/290393326_A_VITIVINICULTURA_NO_VALE_DO_SAO_FRANCISCO_EVOLUCAO_INSTITUCIONAL_NO_SERTAO_NORDESTINO. Acesso em: 10 mar. 2020.
- SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e turismo; tradução Roberto Sperling. – São Paulo: Aleph, 2003 – (Coleção ABC do turismo). Título original: Gastronomia y turismo.
- SEBRAE. Relatório de inteligência março-abril/2019, enoturismo.2019
- TEIXEIRA, SUZANA; MILET, ZÉLEIA; CARVALHO, JOSEDIRA; BISCONTINI, TELMA MARIA. ADMINISTRAÇÃO APLICADA - UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. 1. ed. [S. l.: s. n.], 2010.
- _____. (1875) LEI Nº 1875, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2006. DISPÕE SOBRE O PLANODIRETOR PARTICIPATIVO DO MUNICÍPIO DEPETROLINA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. Petrolina: Prefeitura do Município de Petrolina.

Pedra Linda

Desenhos Técnicos



1 PLANTA DE COBERTA
ESCALA 1:200

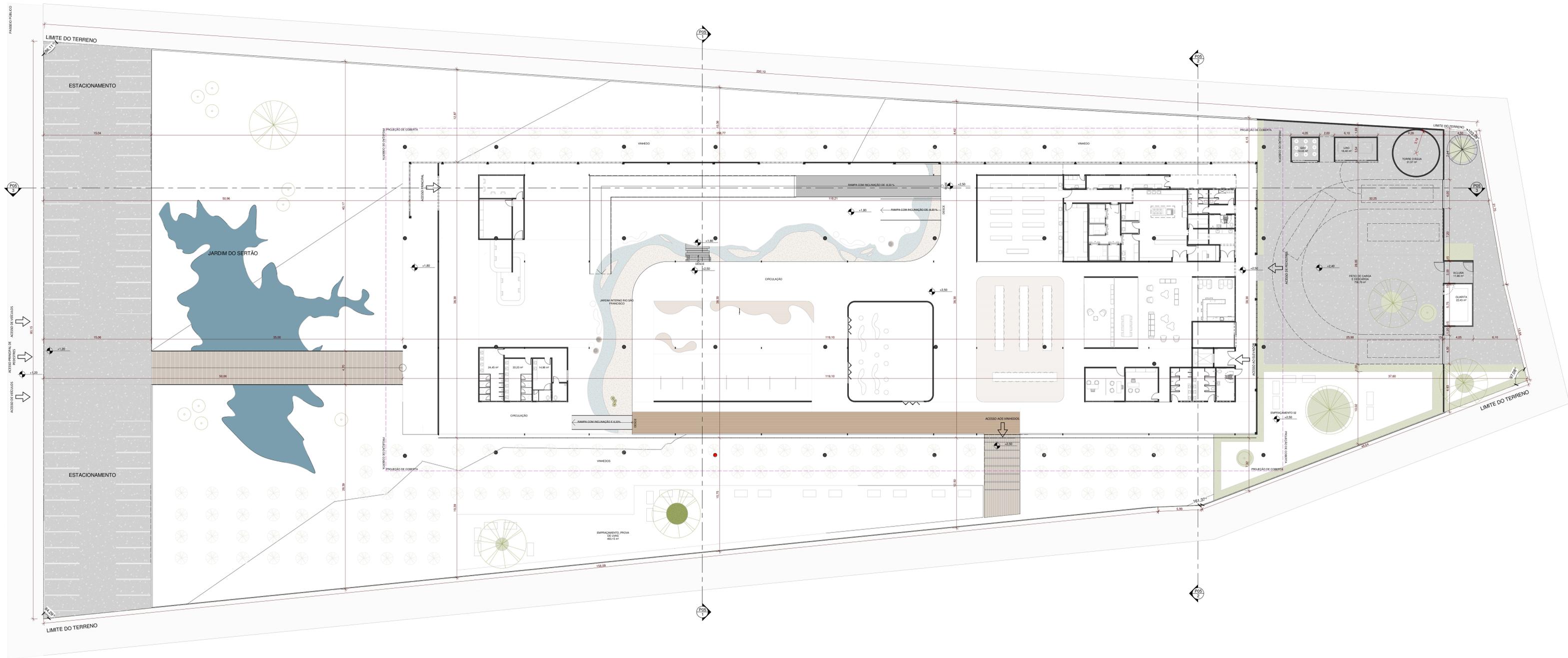


UFPB - Universidade Federal da Paraíba
CT - Centro de Tecnologia
DAU - Departamento de Arquitetura e Urbanismo
TCC - Trabalho de Conclusão de Curso

PROJETO : Centro Enogastronômico
DISCENTE : Caroline Gomes Mariano
LOCALIZAÇÃO : Av. Cardoso de Sá, Vila dos Ingás, Petrolina (PE)

ÁREA DO TERRENO: 12.639,72 m²
ÁREA CONSTRUÍDA: 10.405,90 m²
ÁREA DE PROJEÇÃO: 6.090,14 m²
ÁREA PERMEÁVEL: 4.850,80 m²
TAXA DE OCUPAÇÃO: 48,17 %
ÍNDICE DE APRD.V.: 0,82
CAPACIDADE DA CX. D'ÁGUA: 250.000 L

DESENHO: PLANTA BAIXA DA COBERTA
ESCALA: 1:200
DATA: 02 / 12 / 2020
PRANCHA: P01 / 05

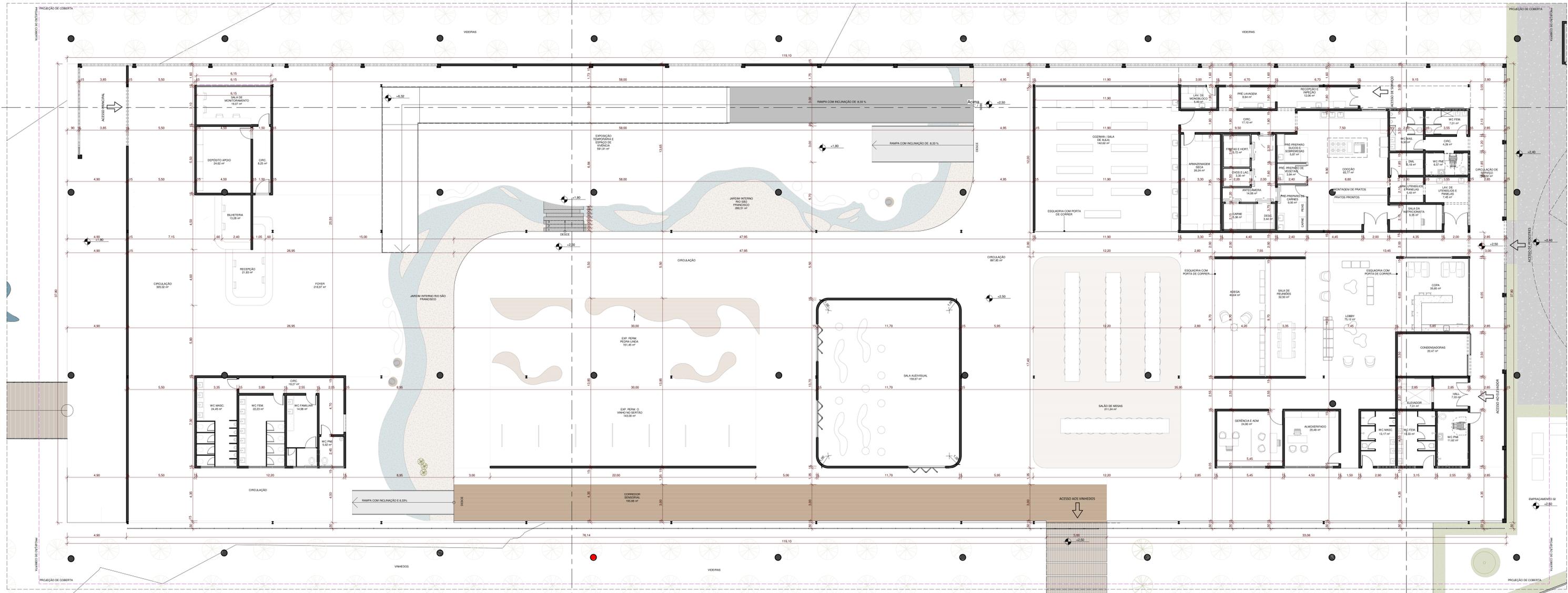


1 PLANTA BAIXA LOCANDO O EDIFÍCIO NO TERRENO NÍVEL +1.80 E +2.50
 ESCALA 1:200

Devido as dimensões do projeto, trago essa planta com poucas cotas para que se tenha a visão geral do terreno e na prancha posterior, trago o edifício ampliado cotado.

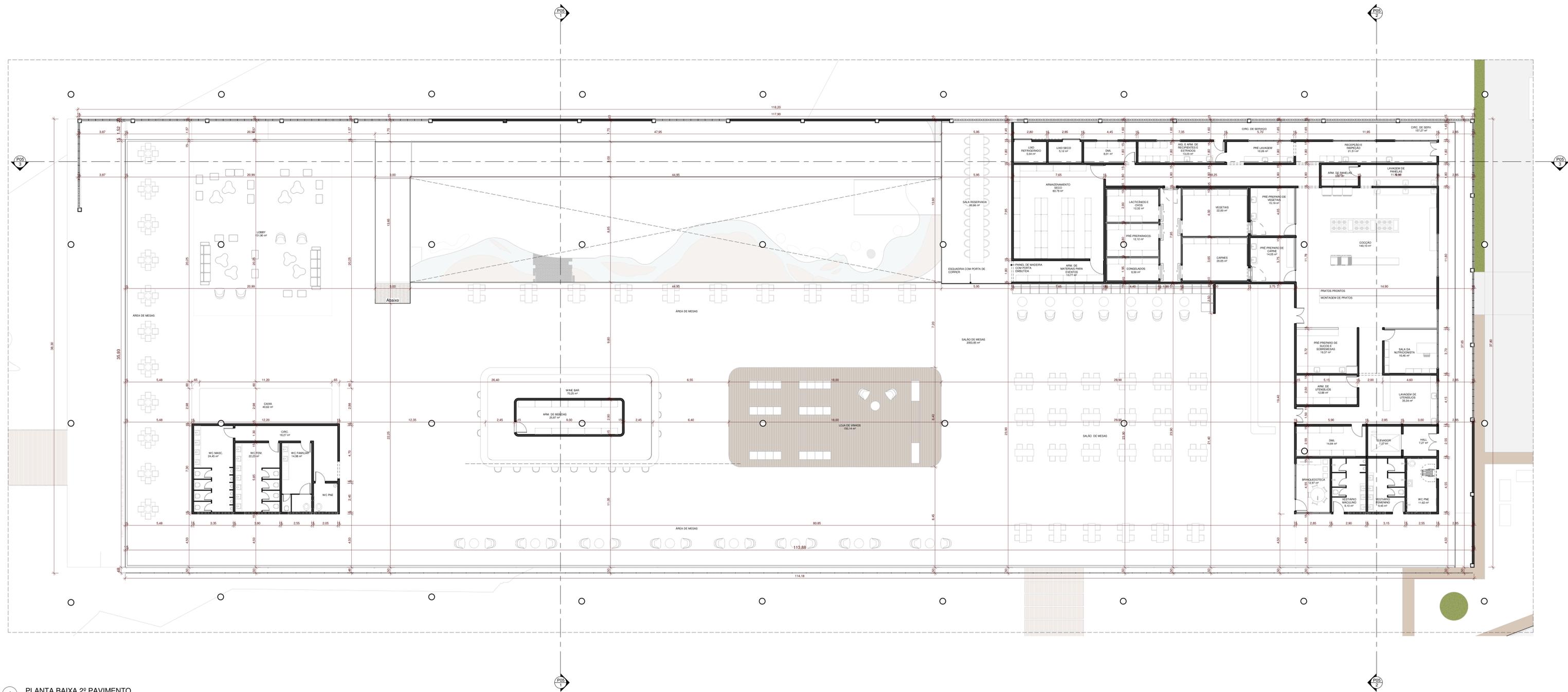


UFPB - Universidade Federal da Paraíba	PROJETO : Centro Enogastronômico	ÁREA DO TERRENO: 12.639,72 m²	DESENHO:
CT - Centro de Tecnologia	DISCENTE : Caroline Gomes Mariano	ÁREA CONSTRUÍDA: 10.405,96 m²	PLANTA BAIXA LOCANDO O EDIFÍCIO NO TERRENO DO NÍVEL +1.80 E + 2.50
DAU - Departamento de Arquitetura e Urbanismo	LOCALIZAÇÃO : Av. Cardoso de Sá, Vila dos Ingás, Petrolina (PE)	ÁREA DE PROJEÇÃO: 6.098,14 m²	ESCALA:
TCC - Trabalho de Conclusão de Curso		ÁREA PERMEÁVEL: 4.850,80 m²	1:200
		TAXA DE OCUPAÇÃO: 48,17%	PRANCHA:
		ÍNDICE DE APRDZY: 0,82	P02
		CAPACIDADE DA CX. D'ÁGUA: 250.000 L	DATA:
			02 / 12 /2020



1 PLANTA BAIXA NÍVEL +1.80 E +2.50
ESCALA 1:125

	UFPB - Universidade Federal da Paraíba	PROJETO : Centro Enogastronômico	ÁREA DO TERRENO: 12.639,72 m ²	DESENHO: PLANTA BAIXA DO NÍVEL +1,80 E + 2,50 ESCALA: 1:125 PRANCHA: P03 / 05 DATA: 02 / 12 / 2020
	CT - Centro de Tecnologia	DISCENTE : Caroline Gomes Mariano	ÁREA CONSTRUÍDA: 10.405,90 m ²	
	DAU - Departamento de Arquitetura e Urbanismo	LOCALIZAÇÃO : Av. Cardoso de Sá, Vila dos Ingás, Petrolina (PE)	ÁREA DE PROJEÇÃO: 6.090,14 m ²	
	TCC - Trabalho de Conclusão de Curso		ÁREA PERMEÁVEL: 4.850,80 m ² TAXA DE OCUPAÇÃO: 48,17 % ÍNDICE DE APRD.V.: 0,82 CAPACIDADE DA CX. D'ÁGUA: 850,000 L	



1 PLANTA BAIXA 2º PAVIMENTO
ESCALA 1:125

	UFPB - Universidade Federal da Paraíba CT - Centro de Tecnologia DAU - Departamento de Arquitetura e Urbanismo TCC - Trabalho de Conclusão de Curso	PROJETO : Centro Enogastronômico DISCENTE : Caroline Gomes Mariano LOCALIZAÇÃO : Av. Cardoso de Sá, Vila dos Ingás, Petrolina (PE)	ÁREA DO TERRENO: 12.639,72 m² ÁREA CONSTRUÍDA: 10.405,90 m² ÁREA DE PROJEÇÃO: 6.098,14 m² ÁREA PERMEÁVEL: 4.850,80 m² TAXA DE OCUPAÇÃO: 48,17 % ÍNDICE DE APRD.V.: 0,82 CAPACIDADE DA CX. D'ÁGUA: 250.000 L	DESENHO: PLANTA BAIXA DO 2º PAVIMENTO ESCALA: 1:125 DATA: 02/12/2020 PRANCHA: P04/05
--	--	--	---	---

