



**GAS  
TRO  
MOTI  
VA** PORTO  
ALEGRE

*ENSINO E TRANSFORMAÇÃO NO QUARTO DISTRITO*

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
FACULDADE DE ARQUITETURA  
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

## **GASTROMOTIVA PORTO ALEGRE: ENSINO E TRANSFORMAÇÃO NO QUARTO DISTRITO**

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 2018/2  
**MARGARETE DE FREITAS MARTINS**  
ORIENTADOR DANIEL PITTA FISCHMANN

# ÍNDICE

**“Essa é a verdadeira beleza:  
fazer algo valioso com algo que é  
visto como sem valor algum”**  
*Massimo Bottura, fundador da Food for Soul*

<i>aspectos relativos ao tema</i>	INTRODUÇÃO .....	02
	A GASTROMOTIVA .....	04
	JUSTIFICATIVA DO TEMA .....	06
	OBJETIVOS DA PROPOSTA .....	07
	RELAÇÃO PROGRAMA x SÍTIO .....	08
<i>aspectos relativos ao desenvolvimento do projeto</i>	METODOLOGIA .....	10
	DEFINIÇÕES GERAIS .....	11
<i>aspectos relativos ao desenvolvimento do programa</i>	ORGANOGRAMA .....	12
	FLUXOS NA COZINHA .....	13
	PROGRAMA DE NECESSIDADES .....	14
<i>levantamento da área de intervenção</i>	POTENCIAIS E LIMITAÇÕES DA ÁREA .....	18
	EDIFICAÇÕES, ESPAÇOS ABERTOS E VEGETAÇÃO .....	18
	MORFOLOGIA URBANA E RELAÇÕES FUNCIONAIS .....	19
	USO DO SOLO E ATIVIDADES EXISTENTES .....	19
	LEVANTAMENTO PLANIALTIMÉTRICO .....	20
	ASPECTOS CLIMÁTICOS E ORIENTAÇÃO SOLAR .....	20
	SISTEMAS DE CIRCULAÇÃO .....	21
	REDES DE INFRAESTRUTURA .....	21
<i>condicionantes legais</i>	NORMAS E CONVENÇÕES .....	22
	FONTES DE INFORMAÇÃO .....	23
<i>histórico escolar e portfolio</i>	HISTÓRICO ESCOLAR .....	24
	PORTFOLIO .....	25

## INTRODUÇÃO

Hoje em dia, um terço de toda a comida produzida no mundo é perdida ou desperdiçada anualmente - isso equivale a **1,3 bilhão de toneladas**, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura - FAO. No Brasil, estima-se que são desperdiçadas entre 7,5 e 15 milhões de toneladas por ano - **40 mil toneladas por dia**. O desperdício acontece em todas as etapas de produção dos alimentos, desde a colheita até a escolha dos produtos que estarão à venda ao consumidor final, levando-se em consideração transporte inadequado, manuseio equivocado e aparência fora do padrão de mercado, entre tantos outros fatores que levam ao desperdício.

Em contrapartida, existe o ramo da "Gastronomia Social" que busca a transformação não somente do alimento, mas visa também a capacitação e educação de pessoas desempregadas ao ramo gastronômico com o intuito de promover a emancipação e desenvolvimento humano. Exemplos disso são a **Food For Soul**, do chef Massimo Bottura - Modena (IT), e a **Gastromotiva**, do chef David Hertz - Rio de Janeiro (BR), onde ambos acreditam no poder de transformação social do alimento e das boas práticas na cozinha como agentes multiplicadores da qualificação profissional e da segurança alimentar universal.

Além da questão do alimento, é importante também ressaltar o crescimento das taxas de desemprego na região metropolitana nos últimos meses, chegando a 11,8% - **219 mil pessoas desempregadas** em março de 2018 (dados da Fundação de Economia e Estatística - FEE). Dessas, 29,2% - aproximadamente 62.900 são jovens de 16 a 24 anos. Portanto, a união de um vasto mercado empregatício subutilizado com a potencialização de uma cultura consciente acerca dos excedentes produzidos seria capaz de mobilizar a sociedade através da gastronomia.

Dentro do exposto, a proposta da construção de uma sede da Gastromotiva em Porto Alegre mostra-se condizente com a realidade e necessária como maneira de garantir a capacitação de qualidade a jovens de baixa renda que não teriam condições financeiras de obtê-la aos próprios custos, além de estabelecer novos critérios de garantia do uso integral dos alimentos disponíveis no mercado. Portanto, o projeto a ser desenvolvido será de acordo com a metodologia e estrutura da instituição acima citada.

### OUTRAS INICIATIVAS

Como meio de combater a perda de alimentos que possam ainda ser utilizados pelas pessoas, existem diversos projetos sociais voltados à redistribuição desse excedente para locais que o transformam em alimento de qualidade à população, trazendo um novo olhar àquilo que iria para o lixo, como a ONG Banco de Alimentos - São Paulo, o Projeto Goodtruck - Curitiba, e o projeto Cozinheiros do Bem - Porto Alegre, para citar somente alguns dos diversos agentes que buscam a reinserção dos alimentos remanescentes ao mercado.



Imagem 1: Cena do documentário "Ilha das Flores", 1989. Direção de Jorge Furtado

## QUAIS SÃO OS EXCEDENTES?

Alimentos que já foram manuseados (mas não preparados); que já estão perto da data de validade; que foram descartados por estarem fora dos padrões de mercado. Produtos perecíveis que têm data de validade, como frutas, verduras, produtos de origem animal como leite e ovos, são jogados fora sem nenhum tipo de triagem todos os dias, tanto pelos produtores quanto pelos consumidores finais, por não haver uma política ou conscientização de reaproveitamento em grande escala.

Só na CEASA são jogados fora 11,7 toneladas de hortifruti por não ter condições de venda ou consumo - 1800 toneladas em Porto Alegre (2017). Um programa do Governo do Estado atua, desde 2016, em conjunto com a CEASA promovendo a triagem e doação de excedentes de hortifruti para produtores de mercado. Intitulado Prato para Todos, leva à população carente inscrita no programa, semanalmente, uma caixa com alimentos que seriam jogados no lixo.

Agindo em conjunto com o programa, a proposta de projeto tem como objetivo utilizar também tais excedentes, além de resgatar de produtores e restaurantes parceiros os insumos que não seriam utilizados pelas mesmas questões acima citadas. Dessa forma o curso de capacitação é capaz de promover também o consumo consciente em todas as etapas do processo de aprendizagem.



Imagem 2: <https://abrilsuperinteressante.files.wordpress.com/2018/07/568d55a00e216336d722da01veggies.jpeg?quality=70&strip=info>



ESSA É A QUANTIDADE DE ALIMENTOS QUE VAI PARA O LIXO EM **UM ANO** EM PORTO ALEGRE...

...QUE PODERIAM ALIMENTAR  
**1643** PESSOAS\*



\*uma pessoa adulta consome, em média, 1095kg por ano

## A GASTROMOTIVA

A Gastromotiva é uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, que busca a capacitação de jovens como meio de transformação social através da gastronomia. Para isso, uma das formas de transformação acontece com a criação de cursos de capacitação em cozinha, onde apresenta aulas práticas e teóricas, não somente de culinária mas também de cidadania, higiene e segurança alimentar, postura profissional e outras disciplinas; dessa forma o indivíduo que entra no curso é capaz de atuar como profissional da cozinha mas também, e acima de tudo, adquire consciência de seu papel na sociedade.

A Gastromotiva está presente desde 2006 em São Paulo, Rio de Janeiro (2012), Salvador (2014) e Curitiba (2016), além de ter uma sede na Cidade do México (2016), com pretensão de expandir cada vez mais seu raio de influência, levando palestras e minicursos a outros lugares do país. Seu idealizador, o chef David Hertz, foi o responsável por difundir o ramo da Gastronomia Social no Brasil.

Além do Curso de Capacitação em Cozinha, a Gastromotiva é responsável também pelos seguintes projetos: Refettorio Gastromotiva no Rio de Janeiro, a Super Liga da Comida, o Curso de Capacitação nos Presídios e apoio a microempreendedores.

### 5 PRINCÍPIOS NORTEADORES

**01.** FORNECIMENTO DE QUALIFICAÇÃO E EDUCAÇÃO EMPREENDEDORA PARA AS PESSOAS, BEM COMO ORIENTAR O SEU ACESSO AO MERCADO DE TRABALHO

**02.** PROMOÇÃO DA CAPACITAÇÃO, EMANCIPAÇÃO E DESENVOLVIMENTO HUMANO

**03.** CONSTRUÇÃO DE PONTES E REDES, A FIM DE MOBILIZAR A SOCIEDADE EM QUESTÕES SOCIAIS ATRAVÉS DA GASTRONOMIA

**04.** MELHORA DA SAÚDE E DO BEM-ESTAR DAS PESSOAS ATRAVÉS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E GASTRONOMIA

**05.** REFORÇO DAS IDENTIDADES CULTURAIS REGIONAIS LIGADOS AOS HÁBITOS E TRADIÇÕES ALIMENTARES



Imagem 3: Refettorio Gastromotiva Rio. Foto Ilana Bessler, 2016

## PROJETOS GASTROMOTIVA

### CURSO DE CAPACITAÇÃO

“Acreditamos que a educação é um dos ingredientes fundamentais para o desenvolvimento social do país e por isso investimos na capacitação de jovens talentos que precisam de oportunidade para crescer.”

O curso é financiado por empresas, fundações e institutos, além de uma rede do mercado gastronômico, onde também recebe jovens aprendizes depois de formados, inserindo-os no mercado de trabalho.

### CURSO NOS PRESÍDIOS

Consiste em levar curso de cozinha para dentro das penitenciárias. Com apoio parlamentar foi possível a destinação de verbas para a realização dos cursos, que também servem como forma de reinserção das pessoas na sociedade.

### REFETTORIO

Do latim *Reficere*, significa refazer ou restaurar, traz a proposta de recuperar os alimentos e promover a dignidade das pessoas.

Restaurante-escola onde chefs convidados e jovens talentos cozinham com ingredientes excedentes. Durante o dia o almoço é servido para o público em geral no estilo “pague o almoço e deixe o jantar”, enquanto à noite o jantar é servido de forma gratuita para pessoas em situação de rua.

### SUPER LIGA

Busca alertar e conscientizar sobre os problemas da obesidade infantil e a importância da alimentação saudável.

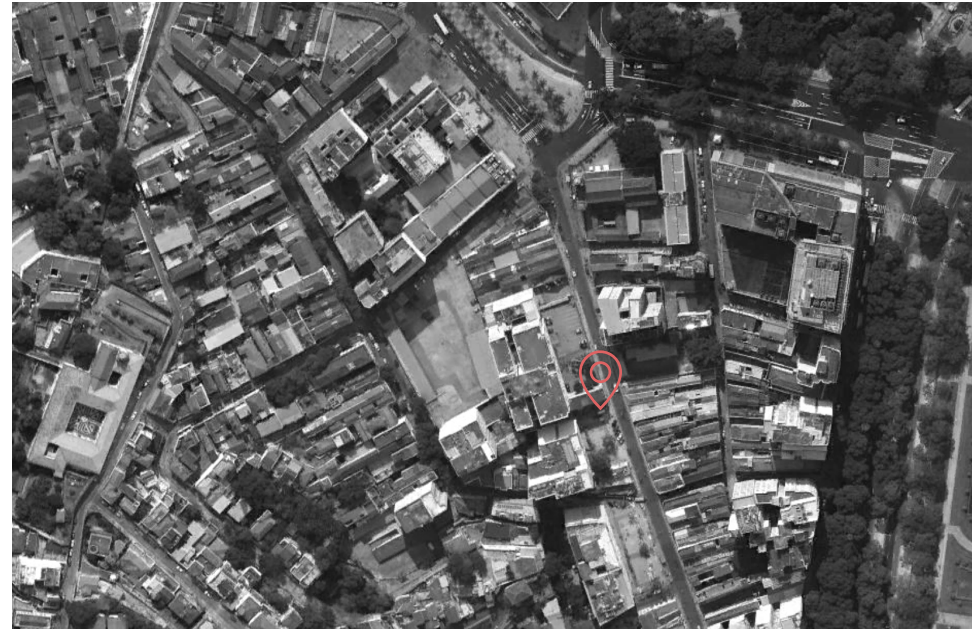


Imagem 4: Foto aérea Google Maps, 2018

O Rio de Janeiro é a sede do Refetorio Gastromotiva, onde foi projetado o restaurante-escola em um terreno de 320m<sup>2</sup> cedido pela prefeitura em 2016, na época sob os acontecimentos das Olimpíadas. O projeto, assinado pelo escritório METRO Arquitetos, foi pensado para ser construído rápido, com materiais simples e com a proposta de deixar visível todos os elementos da construção.

### BAIRRO DA LAPA

O local escolhido para a implantação do projeto tem em vista sua proximidade com o centro e facilidade de acesso. Entre os Arcos da Lapa e o Aterro do Flamengo, apresenta grande quantidade de população em situação de rua, além de ser um dos principais bairros da cidade. Após passar por um período de decadência, surgiu o movimento “*Eu Sou da Lapa*” com a proposta de revitalizar a região e retomar seus famosos ares boêmios.

## JUSTIFICATIVA DO TEMA

O ramo da gastronomia é um dos que mais cresce no Brasil atualmente, fazendo movimentar cerca de 10% do PIB brasileiro e apresentando grandes espaços de empregabilidade no setor de alimentos e bebidas - corresponde a 8% dos empregos diretos no país. Esse número vem crescendo apesar do cenário de recessão econômica em que o país encontra-se, e mostra que ainda existe um vasto mercado a ser preenchido.

O tema proposto envolve não somente a criação de novos postos de trabalho na área, como também atenta ao fato da necessidade real de aperfeiçoamento das técnicas e manuseio do alimento de modo geral. Assim sendo, a combinação de curso de capacitação atrelado à incubadora visa promover a independência e gestão do empreendimento de maneira global, com a intenção de promoção de autonomia financeira e viabilidade de novos postos de trabalho.



**29,6%**  
é a taxa de  
desemprego entre  
jovens de 16 a 24  
anos na região  
metropolitana em  
março de 2018

### EMPREENDEDORISMO JOVEM

O ramo do empreendedorismo é o que mais cresce atualmente no Brasil - mais de 4,5 milhões de empreendedores em 2016 fez com que o país ficasse em segundo lugar entre os países em desenvolvimento.

Apesar disso não é fácil começar a empreender no país; alta burocracia e elevadas taxas de impostos impede um número maior de pessoas a começar sua própria empresa. Em se tratando de um ramo específico como a gastronomia, em que é necessário material de trabalho e equipamentos especiais, a questão orçamentária muitas vezes pode ser um fator de impedimento para se incluir no mercado de trabalho.

Pensando nisso a incubadora seria capaz de auxiliar com espaço e apoio gestor para pessoas que pensam em começar uma empresa e não tem espaço nem condições financeiras para seguir com o empreendimento.

*A população jovem está mais suscetível ao desemprego - sem experiência e conhecimento em um ramo específico, não possuem possibilidade de inserção no mercado de trabalho*

**GAS  
TRO  
MOTI  
VA**

**CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL**

**DESENVOLVIMENTO  
PESSOAL**

**TRANSFORMAÇÃO  
SOCIAL**

**SEGURANÇA  
ALIMENTAR**

Unindo todos os pontos citados, a Gastromotiva busca dar auxílio à jovens de baixa renda na entrada ao mercado de trabalho, além de auxiliar também novas empresas a se fixar no ramo gastronômico, provendo a autonomia do empreendimento.



## OBJETIVOS DA PROPOSTA

Como objetivo principal tem-se a ideia de desenvolver o projeto arquitetônico de um restaurante-escola destinado a cursos de capacitação na área em questão, juntamente com espaço empreendedor voltado a pequenas empresas iniciantes no ramo gastronômico, com a finalidade de facilitar o acesso ao mercado; além do espaço de escola e incubadora, propõe-se um restaurante aberto ao público junto de um espaço cultural. Com isso, em termos projetuais a proposta contaria com espaços de atividades coletivas, aulas práticas e aulas de gestão de negócios, dando suporte a todas as atividades relacionadas à escola, incluindo também um espaço de suporte à administração, produção e venda dos espaços empreendedores.

Além de tudo, a proposta tem como objetivo secundário promover a reutilização de um espaço ocioso e subutilizado da cidade, de maneira a cultivar a ideia de pertencimento da população a um local público e coletivo, promovendo a interrelação entre classes e a urbanidade do local de estudo.

## ARTICULADORES DE PROJETO



### CURSO DE CAPACITAÇÃO

Voltado ao público jovem - de 16 a 35 anos, com cursos dentro da área de culinária comercial, bases da cozinha, panificação, confeitaria, gerenciamento e planejamento de trabalho, além de aulas de cidadania e ecogastronomia. O curso, composto por uma média de 30 alunos em cada turma, teria uma duração média de 6 meses dividido em aulas práticas, teóricas e estágio supervisionado, com a possibilidade de inserção direta no mercado de trabalho.



### REFETTORIO

Aberto ao público em geral, com a intenção de promover uma espécie de estágio para os estudantes dos cursos. É o ponto em comum entre os programas, onde apresenta um espaço que possa ser utilizado de maneira ampla e de acordo com a necessidade do evento. Poderia, inclusive, utilizar do espaço para promover jantares de auxílio à população em situação de rua que vive no entorno do local, de maneira a estimular o convívio entre todos os usuários do projeto.



### INCUBADORA

Local disponível para apoio ao pequeno empreendedor, que tenha feito parte da escola ou não, com suporte no que fosse necessário para o empreendimento se auto-sustentar, como apoio gerencial, administrativo, assessoria técnica e afins, pelo tempo de 12 meses. No contexto do projeto a incubadora serve contribuindo na inserção de jovens ao mercado de trabalho e na consolidação de vagas no ramo gastronômico com empregos formais.



Imagem 5: Refettorio Gastromotiva Rio. Foto Angelo Dal Bó, 2016

## RELAÇÃO PROGRAMA x SÍTIO

O local escolhido para a inserção do projeto está localizado no Bairro Floresta, na esquina da Rua São Carlos com a Rua Ramiro Barcelos e seu uso atual é de um estacionamento privativo.

A escolha do sítio levou em consideração alguns fatores:

- Facilidade de acesso, pois o público alvo encontra-se distribuído em toda a região metropolitana;
- Proximidade ao centro, possibilitando o contato com pessoas em situação de vulnerabilidade;
- Região em desenvolvimento com o projeto de revitalização do 4º distrito.

Além disso, a Rua São Carlos compõe o chamado Passeio das Artes, criado pela UrbsNova, agência de Design Social, e que visa estimular a articulação e relacionamento entre empreendedores e artistas da chamada economia criativa. Dessa maneira o projeto se insere em um contexto de inovação que propõe nova organização da comunidade, buscando trazer o impacto social, confluindo com o ideal de mudança proposto pelo ramo da Gastronomia Social.



**BAIRRO FLORESTA**  
14.972 habitantes  
89 hab/km

### POPULAÇÃO DO ENTORNO

A maioria da população do bairro é composta pela faixa etária do público-alvo do empreendimento - jovens de 16 a 35 anos - além de apresentar grande percentual de população idosa, fator interessante e com capacidade para promover a relação entre todos os habitantes da região.

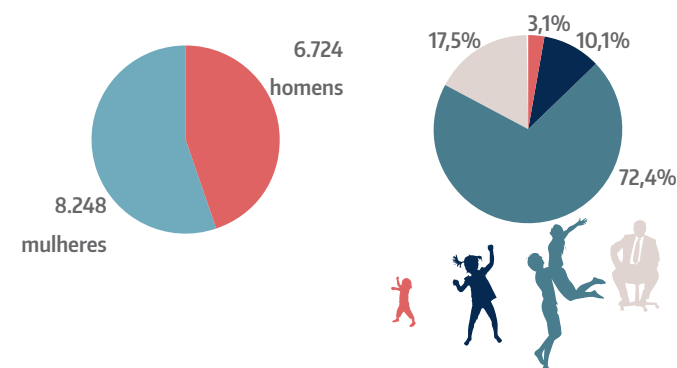




Imagem 6: Foto aérea Google Maps, 2018

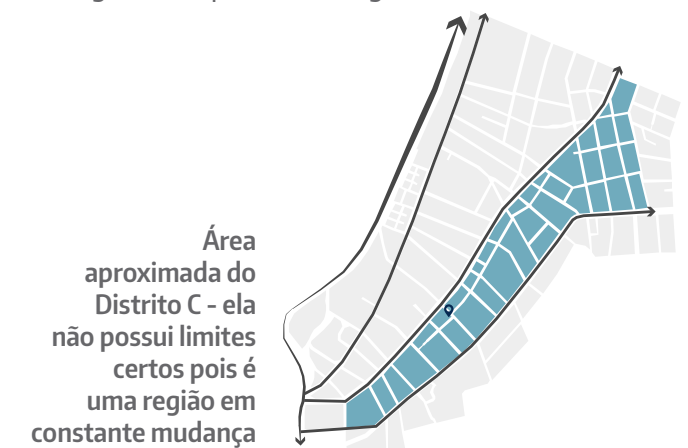
### HISTÓRIA DO BAIRRO

O bairro Floresta está limitado pelos bairros Centro Histórico, Independência, Higienópolis e São Geraldo, sua consolidação deu-se na primeira metade do século XX e apresenta características industriais, em função da grande expansão de indústrias nesse período. Com o passar do tempo e a mudança de perspectiva do cenário econômico, o bairro sofreu forte impacto e degradação das instalações existentes, levando ao rápido abandono por meio dos moradores. Hoje, em função de sua proximidade à região central da cidade, vem acontecendo uma retomada sociocultural que visa a reinserção do bairro no contexto urbano metropolitano.

O terreno está localizado na área de abrangência do Distrito Criativo, onde busca oferecer fortalecimento econômico para os empreendimentos locais, além de melhoria urbana da região.

O Distrito Criativo é uma proposta feita pela empresa UrbsNova, onde caracteriza a região do bairro Floresta como sendo de forte poder econômico e cultural no setor de serviços. O Passeio das Artes acontece ao longo da Rua São Carlos e conta com espaços de exposições, obras de arte, exemplares arquitetônicos e locais de alimentação.

O projeto do Distrito Criativo visa promover a Economia Criativa, a Economia do Conhecimento e a Economia da Experiência. A Gastromotiva, sendo um local de curso de capacitação e de restaurante aberto ao público, insere-se no contexto de duas economias diferentes (Conhecimento e Experiência), assim contribuindo para a recuperação da região em que está integrado.



## METODOLOGIA

### NÍVEIS E PADRÕES DE DESENVOLVIMENTO

O projeto será desenvolvido a nível de anteprojeto, com a representação de seus elementos em escala adequada de modo a permitir seu claro entendimento. A divisão das etapas de desenvolvimento se dará da seguinte maneira: **1.** Estudo da relação do terreno e seu programa com o entorno imediato; **2.** O estudo da qualificação do terreno, de acordo com estudos de espacialidade e funcionalidade; **3.** Distribuição do programa; **4.** Desenvolvimento de detalhes construtivos definidores da linguagem arquitetônica do objeto projetado.

De modo a representar o projeto e suas intenções, os seguintes desenhos e ilustrações abaixo listados serão representados:

- Diagramas conceituais de partido e diretrizes de projeto;
- Plantas de situação e localização;
- Plantas baixas e de cobertura;
- Cortes;
- Elevações;
- Cortes setoriais;
- Detalhes construtivos;
- Perspectivas internas e externas;
- Axonometrias;
- Maquete do conjunto.

### METODOLOGIA E INSTRUMENTOS DE TRABALHO

A metodologia de trabalho seguirá o Plano de Ensino da disciplina TCC, cuja organização se dá em três etapas:

•**Etapa 1 - Pesquisa:** levantamento dos dados necessários para a elaboração do projeto - definição do problema, caracterização do sítio, elaboração preliminar do programa de necessidades e grau de desenvolvimento pretendido;

•**Etapa 2 - Estudo preliminar:** lançamento de diretrizes e hipóteses projetuais e desenvolvimento do partido arquitetônico, demonstrando as estratégias adotadas para a adequação do programa ao sítio;

•**Etapa 3 - Anteprojeto e detalhamento construtivo:** finalização do anteprojeto, levando em consideração as colocações feitas na etapa anterior pela banca avaliadora, e desenvolvimento de detalhes construtivos que permitam a total compreensão do projeto

## DEFINIÇÕES GERAIS

### CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO ALVO

O empreendimento buscaria três categorias de usuários, conforme o programa:

**ESTUDANTES:** O público alvo do projeto seria, preferencialmente, jovens de 16 a 35 anos de baixa renda que enxergam na gastronomia uma possibilidade de desenvolvimento profissional/pessoal.

**INCUBADOS:** Novos empreendedores, advindos do curso ou não, que apresentem propostas inovadoras e alinhadas com os valores do empreendimento. Para ser incubada, a empresa passaria por um processo de seleção e poderia contar com a infraestrutura de apoio por 12 meses, com possibilidade de extensão para 15 meses.

**CLIENTES:** O empreendimento visa, como princípio idealizador, criar um espaço democrático que contemple a maior diversidade de públicos, de maneira condizente com o local em que está inserido. Assim, o projeto seria destinado a todos os moradores do entorno sem distinção de classe ou faixa etária.

### AGENTES DE INTERVENÇÃO E SEUS OBJETIVOS

O projeto em questão se viabilizaria por meio de uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - **OSCIP**. Sendo assim, tal qualificação jurídica seria capaz de beneficiar a entidade, que seria privada, podendo ser financiada tanto pelo poder público através do Estado (qualquer esfera), quanto através da iniciativa privada sem fins lucrativos.

Dessa maneira haveria a possibilidade de engajamento de profissionais de gastronomia e simpatizantes do projeto, pela iniciativa privada, além de contar com doações e patrocínios de marcas em troca de divulgação.

Já pela iniciativa pública, existem entidades que buscam voltar-se ao engajamento com tais empreendimentos, como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e a Associação Nacional de Entidades Promotoras de Empreendimentos Inovadores (Anprotec), além de poder contar com apoio da Prefeitura Municipal, por projetos já mencionados e que teriam a ver com a temática do alimento.

### ASPECTOS ECONÔMICOS

A aferição de custo baseia-se em uma estimativa utilizando o valor do Custo Unitário Básico (CUB) de julho de 2018 para edifícios comerciais padrão normal (CSL 8-N), fornecido pelo Sinduscon/RS, equivalente a R\$1482,57/m<sup>2</sup>. Considerando a área total estimada, prevista no item “Aspectos relativos à definição do programa”, obtém-se o valor de R\$3.550.755,15 como custo total estimado. Esse valor pode ser acrescido, ainda, de 20 a 30%, tendo em vista a infraestrutura necessária para o funcionamento do projeto.

### ASPECTOS TEMPORAIS

Em vista da indefinição quanto ao sistema construtivo a ser empregado, além da impossibilidade de se analisar possíveis problemas na intervenção do terreno, não é possível estipular um prazo para a execução da obra. Entretanto, pode-se dividir, em termos gerais, as fases da obra da seguinte maneira:

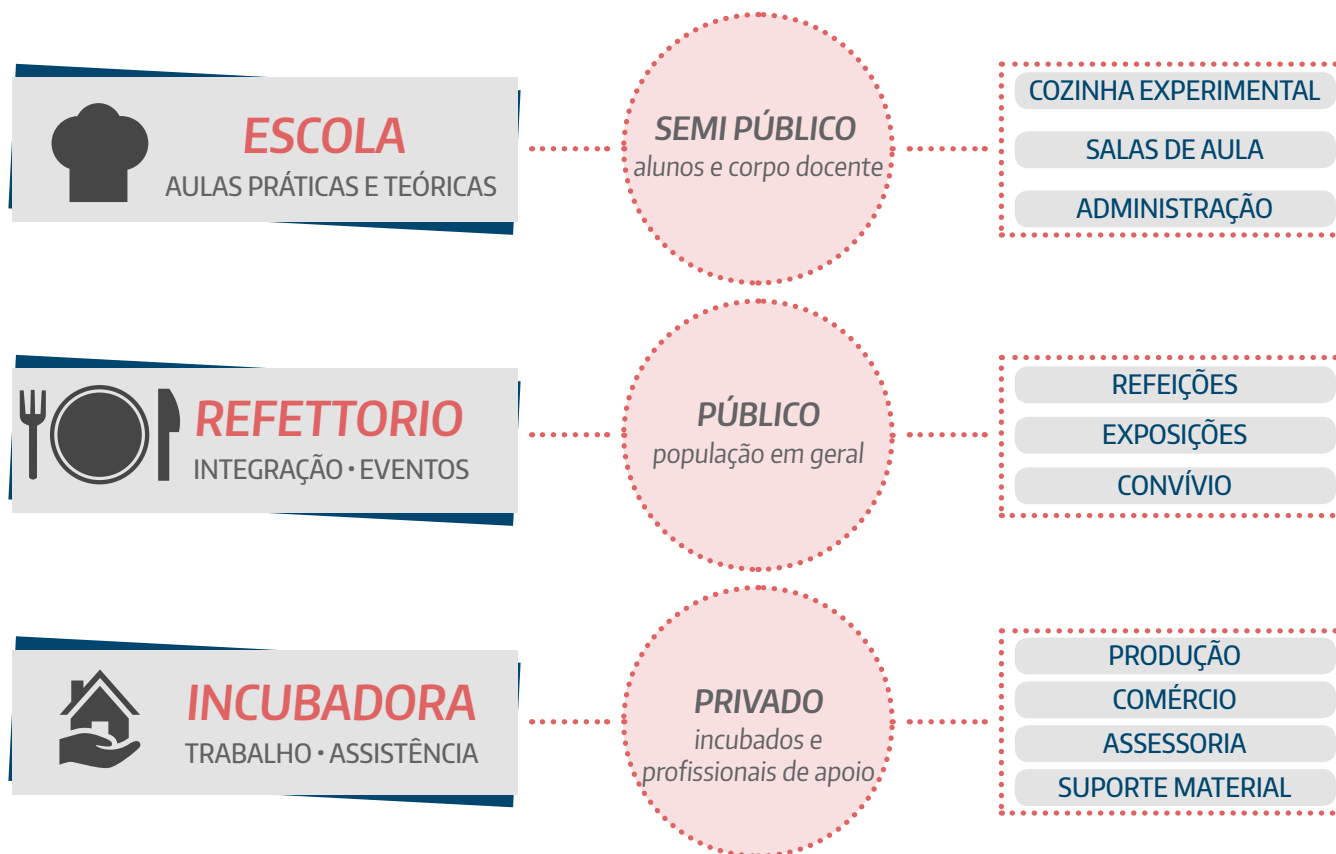
•**Fase 1:** estudo de viabilidade e impacto, análise do terreno, desenvolvimento do projeto arquitetônico a nível de projeto executivo;

•**Fase 2:** preparação do terreno, do canteiro de obras;

•**Fase 3:** execução do projeto, de acordo com projeto arquitetônico e complementares.

## ORGANOGRAMA

A partir dos articuladores de projeto citados anteriormente, é possível diferenciar a relação público/privado dos três componentes através de suas funções específicas no contexto geral.



### ORGANIZAÇÃO DA INCUBADORA

O modelo de incubadora a ser implementado beneficiará 5 microempresas simultaneamente, pelo período de 12 meses. Nessa etapa as empresas terão suporte gerencial, de marketing, apoio na construção de cardápio e suporte material com espaço de produção e venda no local. Para a realização de aulas e workshops, o espaço a ser utilizado será das salas destinadas ao curso de capacitação em horário inverso às suas aulas.

#### ASSESSORIA

Sala de reuniões  
Aulas práticas e teóricas  
Apoio nutricional  
Auxílio na criação de cardápio

#### VENDA

Quiosques de venda direta ao consumidor  
Praça de alimentação

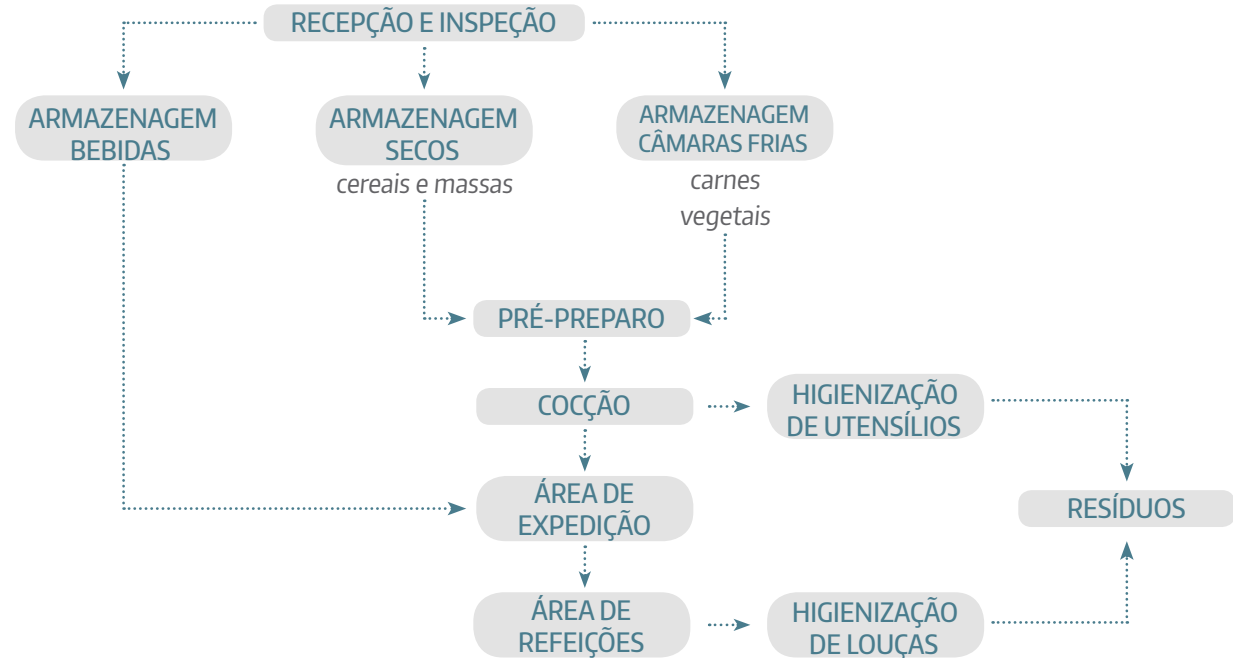
#### PRODUÇÃO

Armazenamento  
Cozinha  
Equipamentos

## FLUXOS NA COZINHA

O bom funcionamento de uma cozinha depende grande parte da organização espacial em busca da funcionalidade do processo produtivo. Segundo a *Resolução RDC-216*, referente às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, “as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.” Além disso, deve-se pensar nas etapas de produção de maneira a manter uma linha de produção sem deixar áreas desconexas ou sobrepostas, evitando o fluxo cruzado que pode gerar contaminação dos alimentos.

Pensando nisso, o fluxograma ao lado busca definir as etapas de processamento, com a finalidade de apresentar o funcionamento dos espaços de produção do projeto.



### ETAPAS DA COZINHA

**RECEPÇÃO E INSPEÇÃO:** onde é feita a pesagem, controle quantitativo, qualitativo e armazenagem dos alimentos.

**PRÉ-PREPARO:** descasque, fatiamento, lavagem e desinfecção.

**COZÇÃO:** onde é realizado o cozimento, ou outro tipo de preparo.

**ÁREA DE EXPEDIÇÃO:** espaço onde é levado o alimento para o atendimento ao público.

### ESTRUTURA DA INCUBADORA

As empresas incubadas deverão apresentar variedade no produto exposto, de maneira a estabelecer uma relação de complementação entre elas. Assim, ao realizar a seleção das empresas a administração deverá procurar favorecer temáticas diversas, tencionando apresentar ao público consumidor uma maior diversidade de produtos.



\*exemplo hipotético de funcionamento

## PROGRAMA DE NECESSIDADES

CURSO DE CAPACITAÇÃO + REFETTORIO								
	ATIVIDADE	AMBIENTE	QUANTIDADE	POPULAÇÃO FIXA	POPULAÇÃO VARIÁVEL	EQUIPAMENTOS	ÁREA UNITÁRIA	ÁREA TOTAL (m <sup>2</sup> )
CAPACITAÇÃO	administração	recepção	1	2	4	balcão, cadeiras, computador, sofá	20m <sup>2</sup>	30
		secretaria/direção	1	2	4	mesa, cadeiras, computador, sofá	20m <sup>2</sup>	20
		sanitário/vestiarios	2	0	2	bacias sanitárias, lavatórios e mictórios	20m <sup>2</sup>	20
	ensino	cozinha experimental	2	0	30	bancadas, fogões, refrigeradores	270m <sup>2</sup>	540
		sala demonstrativa	1	0	15	bancadas, fogões, mesas, cadeiras	15m <sup>2</sup>	15
		salas de aula teórica	5	0	30	mesas e cadeiras	30m <sup>2</sup>	150
		confeitaria/panificação	1	0	20	balcão, fogão, geladeira, forno	180m <sup>2</sup>	180
		enologia	1	0	10	balcão, mesas, cadeiras	10m <sup>2</sup>	10
		biblioteca	1	0	20	mesas, cadeiras, estantes	20m <sup>2</sup>	20
		sanitário/vestiarios	2	0	2	bacias sanitárias, lavatórios e mictórios	25m <sup>2</sup>	50
		cozinha para atendimento	recebimento e inspeção	1	2	4	câmaras frias, almoçarifado para secos	18m <sup>2</sup>
	higienização		1	2	4	bancadas, lavatórios, armários	18m <sup>2</sup>	18
	pré-preparo		1	4	8	balcão, armários, refrigeradores	36m <sup>2</sup>	36
	cocção		1	4	8	balcão, fogão, refrigerador	36m <sup>2</sup>	36
	despensa bebidas		1	-	-	armários, refrigeradores	15m <sup>2</sup>	15
	copa		1	2	4	balcão, armários, refrigeradores	18m <sup>2</sup>	18
	vestiário funcionários		2	0	2	bacias sanitárias, lavatórios, mictórios e chuveiros	15m <sup>2</sup>	30
	apoio	central de gás	1	-	-	botijões de gás	5m <sup>2</sup>	5
		depósito lixo	1	-	-	lixeiras	5m <sup>2</sup>	5



CURSO DE CAPACITAÇÃO + REFETTORIO								
	ATIVIDADE	AMBIENTE	QUANTIDADE	POPULAÇÃO FIXA	POPULAÇÃO VARIÁVEL	EQUIPAMENTOS	ÁREA UNITÁRIA	ÁREA TOTAL (m²)
REFETTORIO	atendimento ao público	caixa/bar	1	2	4	balcão, cadeiras	10m²	10
		salão de atendimento	1	0	100	mesas e cadeiras	100m²	100
		sanitários	2	0	2	bacias sanitárias, lavatórios e mictórios	10m²	20
	lazer	auditório	1	0	30	cadeiras, projetor	100m²	100
		espaço aberto	1	-	-	bancos	-	-
		horta	1	-	-	-	-	-
	infra	bicicletário	1	-	-	aros para fixação de bicicletas	15m²	15
		gerador	1	-	-	-	5m²	5
		reservatórios	1	-	-	-	-	-
							ÁREA ESCOLA	1466
							20% circulação	230
TOTAL CAPACITAÇÃO + REFETTORIO								1696

## PROGRAMA DE NECESSIDADES

INCUBADORA								
	ATIVIDADE	AMBIENTE	QUANTIDADE	POPULAÇÃO FIXA	POP VARIÁVEL	EQUIPAMENTOS	ÁREA UNITÁRIA	ÁREA TOTAL
PRODUÇÃO	atendimento	banca de vendas	1	1	2	balcão, refrigerador, cadeira, caixa e computador	15m <sup>2</sup>	15
	uso individual	despensa	1	-	-	armários	20m <sup>2</sup>	20
		câmara refrigerada	1	-	-	-	4m <sup>2</sup>	4
		pré-preparo	1	0	3	balcão, armários, refrigeradores	10m <sup>2</sup>	10
	uso comum	recebimento e inspeção	1	4	8	balcão com pias e armários	40m <sup>2</sup>	40
		câmara fria refrigerados	1	-	-	-	6m <sup>2</sup>	6
		câmara fria congelados	1	-	-	-	6m <sup>2</sup>	6
		depósito bebidas	1	-	-	armários, refrigeradores	10m <sup>2</sup>	10
		lavagem hortaliças	1	2	8	balcão, armários, refrigeradores	12m <sup>2</sup>	12
		higienização louças	1	2	8	balcão, armários, refrigeradores	25m <sup>2</sup>	25
		depósito lixo	1	0	0	lixeiras	6m <sup>2</sup>	6
		banheiros e vestiários	2	0	2	bacias sanitárias, lavatórios, mictórios e chuveiros	10m <sup>2</sup>	20
		lavanderia	1	0	0	tanque e armários	15m <sup>2</sup>	15

INCUBADORA								
	ATIVIDADE	AMBIENTE	QUANTIDADE	POPULAÇÃO FIXA	POP VARIÁVEL	EQUIPAMENTOS	ÁREA UNITÁRIA	ÁREA TOTAL
<b>GERAL</b>	alimentação	praça de alimentação	1	0	100	mesas e cadeiras	100m <sup>2</sup>	100
	-	sanitários	2	0	2	bacias sanitárias, lavatórios e mictórios	10m <sup>2</sup>	20
								120
<b>ASSESSORIA</b>	-	recepção	1	2	4	balcão, cadeiras, computador, sofá	30m <sup>2</sup>	30
	reunião admin + incubados	sala de reuniões	1		15	mesa, cadeiras e armários	30m <sup>2</sup>	30
	sala de trabalho	sala nutricionista/ profissional saúde	1	1	0	mesa, cadeira, computador	10m <sup>2</sup>	10
	-	sanitários	2	0	2	bacias sanitárias, lavatórios e mictórios	10m <sup>2</sup>	20
								90
<b>PRODUÇÃO</b>	infra	reserva técnica				chiller, reservatórios, geradores, armários, lixeiras	aprox 50m <sup>2</sup>	50
							ÁREA INCUBADORA	499
							20% circulação	150
<b>TOTAL INCUBADORA</b>								<b>699</b>
<b>CAPACITAÇÃO + REFETTORIO + INCUBADORA</b>								<b>2395</b>

## POTENCIAIS E LIMITAÇÕES DA ÁREA

### POTENCIAL

Como potencial da área pode-se citar os itens antes mencionados como favoráveis à escolha do terreno: fácil acesso do usuário, boa localização em relação ao centro da cidade, a perspectiva de incentivo no crescimento do bairro, através do projeto do 4º Distrito, e a possibilidade de consolidação da economia criativa local.

Além disso, a diversidade de comércios e serviços da região garante também uma boa variedade de público, ideal para o desenvolvimento do projeto.

### LIMITAÇÕES

A degradação social pode ser vista como um fator negativo para a área, porém, ao mesmo tempo, como fator positivo no sentido de buscar incentivo para a criação de atividades que tragam usos diversos consigo. A falta de equipamentos públicos, como praças e mobiliário urbano também pode ser visto como limitação, além do número elevado de edificações abandonadas no entorno do bairro.

## EDIFICAÇÕES, ESPAÇOS ABERTOS E VEGETAÇÃO

A região apresenta edificações importantes e como característica visual do bairro, com arquitetura industrial do século XX. A edificação lindeira ao terreno escolhido, na Rua São Carlos, é um exemplo disso - Geyer Medicamentos (Imagem 7) - é um exemplar arquitetônico datado de 1935 construído para ser a sede da indústria farmacêutica, hoje é um edifício inventariado de estruturação pela Prefeitura Municipal.

O entorno não apresenta espaços abertos significativos de uso público, porém conta com vegetação densa e de médio a grande porte nas ruas Pelotas e São Carlos, contribuindo com o conforto térmico e servindo de barreira para a poluição. Já nas vias principais, Ramiro Barcelos e Av. Farrapos, a vegetação torna-se rarefeita e concentrada em pontos específicos.



Imagem 7: Edifício Geyer Medicamentos, [https://urbsnova.files.wordpress.com/2013/08/2013-03-23\\_16-37-24\\_649.jpg?w=976&h=728](https://urbsnova.files.wordpress.com/2013/08/2013-03-23_16-37-24_649.jpg?w=976&h=728)



Imagem 8: Rua Pelotas, Google Street View 2017

## MORFOLOGIA URBANA E RELAÇÕES FUNCIONAIS

A área do 4º Distrito já sofreu diversos processos de transformação em sua morfologia. Atualmente a ocupação acontece de forma heterogênea, com clara diferenciação dos tempos de construção das edificações. O Bairro Floresta inclui-se em tais características, onde é possível observar desde lotes mínimos com uso residencial, até lotes que ocupam a quadra inteira com galpões industriais.

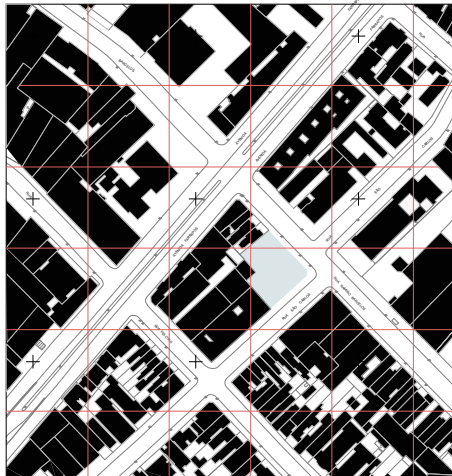
A região do projeto apresenta tecido urbano bem consolidado, com quadras alongadas em um dos eixos. Os lotes apresentam testada estreita e grande profundidade, com grão de pequeno a médio e alta densidade. A ocupação do solo apresenta conformidade com a história do bairro, nas vias principais um tipo de divisão de lotes com grão médio, enquanto nas vias secundárias é predominante o grão miúdo. As edificações estão consolidadas de maneira a não contar com recuos em sua maioria, e as alturas variam conforme o uso e a época de construção.

## USO DO SOLO E ATIVIDADES EXISTENTES

O Bairro Floresta apresenta características residenciais em virtude da história de seu crescimento, entretanto é possível ver também grande número de comércio de veículos e equipamentos na região, possibilitado pela quantidade de galpões existentes desde sua época industrial. No mapa nota-se claramente a distinção de usos entre as vias principais e secundárias: enquanto na Av. Farrapos e Rua Ramiro Barcelos o uso predominante é de comércio e serviços, nas ruas de fluxo menos intenso - como a Rua São Carlos e a Rua Pelotas - encontra-se maior número de edificações de uso residencial. Outro ponto importante de se notar é o fato de existir grande número de edificações sem uso ou subutilizadas, também servindo como estacionamento para a região.

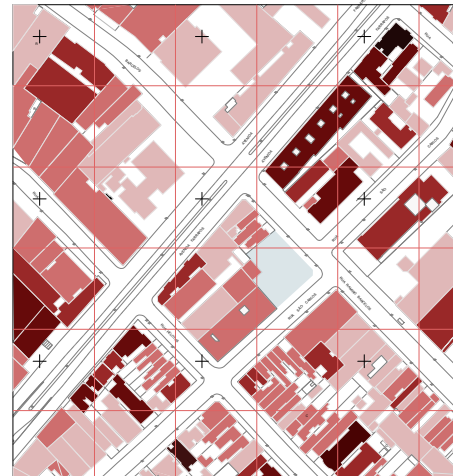
É possível analisar também o grande número de edificações inventariadas, fazendo parte importante da história e característica formal do bairro, bem como do 4º Distrito.

FIGURA E FUNDO



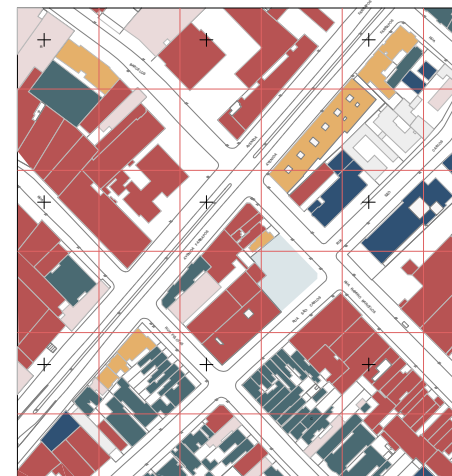
cheio vazio

ALTURAS



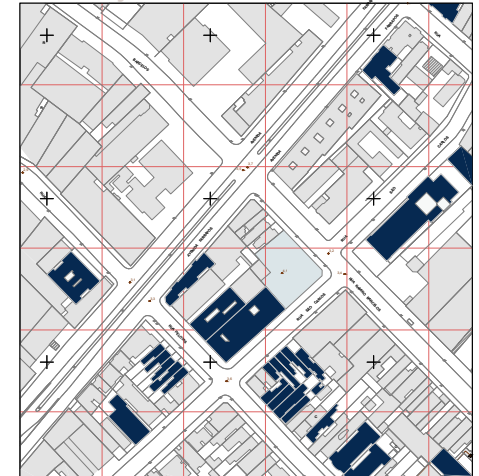
pavimentos 1 2 3 4 5 6 7+

USOS



instituc. resid. misto comércio e serviços sem uso estacion.

EDIFICAÇÕES INVENTARIADAS



bem inventariado estruturação



## SISTEMAS DE CIRCULAÇÃO

O Bairro Floresta apresenta grande conectividade com o restante da cidade, pois é abastecido por duas vias arteriais - Av. Farrapos e Av. Cristóvão Colombo. O terreno, situado entre essas duas vias, pode ser facilmente acessado, seja de transporte coletivo como transporte individual, pois ambas as situações conseguem fazer o deslocamento sem maiores dificuldades. Além disso, em virtude da topografia do bairro ser praticamente plana, seu acesso peatonal e por bicicleta também pode ser incentivado, além de ser agradável por contar com calçadas largas e ruas arborizadas.

## REDES DE INFRAESTRUTURA

A região, como mencionado anteriormente, é consolidada já há bastante tempo, juntamente com a região central e adjacências. Portanto, conta com infraestrutura básica, como telefonia, rede de esgoto pluvial e cloacal, rede de energia elétrica, iluminação pública, distribuição de água potável e identificação de logradouros.

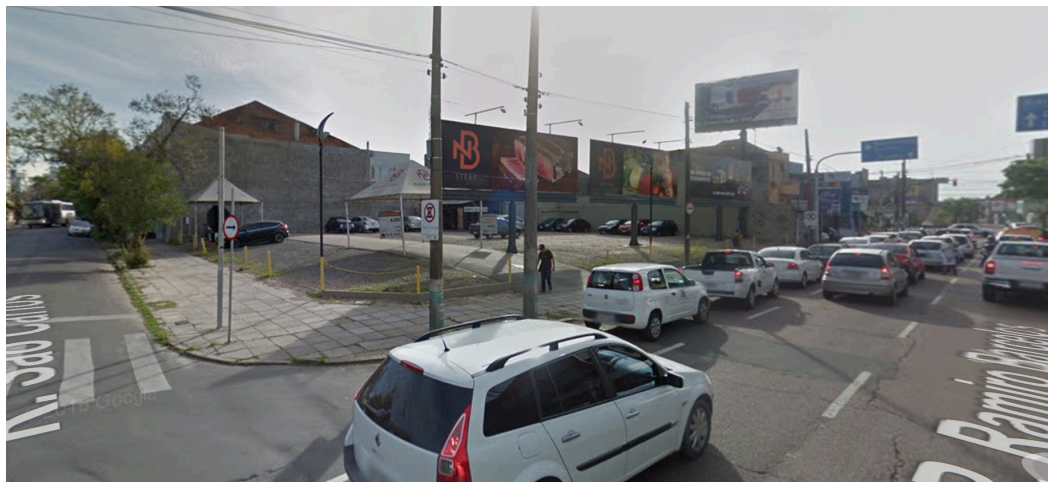


Imagem 10: Vista do terreno na Rua Ramiro Barcelos, Google Street View 2017



Imagem 11: Vista do terreno na Rua Ramiro Barcelos, Google Street View 2017

## NORMAS E CONVENÇÕES

### PLANO DIRETOR MUNICIPAL

ÁREA DE ESTUDO MASTERPLAN 4 DISTRITO

Macrozona: 1

Unidade de Estruturação Urbana: 28

Quarteirão: 039 Bairro Floresta

Subunidade: 1

Área de Ocupação Intensiva

**Densidade: 19** - Predomin. Residencial, Mista, Centro Histórico, Corredor de Urbanidade e Centralidade

Solo privado: 525 hab/ha (moradores e trabalhadores) | 150 econ/ha

Solo criado: -

Total: 525 hab/ha (moradores e trabalhadores) | 150 econ/ha

**Atividade: 05** - Mista 02, Centro Histórico

**Aproveitamento: 19**

Índice de aproveitamento: 2,4

Índice de aproveitamento máximo: 3,0

Quota ideal: 75%

**Volumetria: 15**

Isento de recuo de jardim

Alinhamento: 7,00m do meio-fio na Rua Ramiro Barcelos

Altura máxima - 33m

Taxa de ocupação - 75 e 90%

### CÓDIGO DE EDIFICAÇÕES

O Código de Edificações de Porto Alegre classifica os espaços a serem projetados da seguinte forma:

1. D1: Locais para prestação de serviços profissionais ou condução de negócios;

2. E4: Centros de Treinamento Profissional;

3. F6: Locais de reunião de público;

4. F7: Local para refeições.

Dessa maneira, cada item apresenta regras específicas quanto ao projeto, construção, uso e manutenção da edificação. Tais regras, referentes a equipamentos, quantidade de sanitários, altura de pé-direito e dimensionamento adequado, serão analisadas e consideradas na fase de projeto.

### PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO

Em relação às questões projetuais referentes à proteção contra incêndio, serão consultadas a NBR9077 (Saídas de Emergência em Edifícios) e o Código de Proteção contra Incêndio de Porto Alegre (LC 420). Para consulta ao Código de Proteção, utilizou-se a mesma classificação apresentada anteriormente e obteve-se os seguintes graus de risco:

1. D1: risco 3 (**baixo**);

2. E4: risco 5 (**médio**);

3. F6: risco 8 (**médio**);

4. F7: risco 8 (**médio**).

### ACESSIBILIDADE UNIVERSAL

A NBR 9050 é a Norma Brasileira que rege a acessibilidade a edifícios, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, visando proporcionar autonomia a todos os usuários do espaço projetado. Sendo assim, destaca-se suas principais determinações, com a finalidade de proporcionar a integração da totalidade do público usuário do projeto:

- Todos os corredores e vãos de portas devem permitir a passagem de cadeirantes;

- O auditório e o restaurante deverão possuir assentos especiais reservados para os portadores de necessidades especiais;

- Os sanitários deverão possuir cabines com dimensões e equipamentos especiais;

- Todos os níveis deverão ser acessíveis através de elevadores ou rampas.

### NORMAS DE USO DO ESPAÇO AÉREO

Devido à proximidade do Aeroporto, o projeto deverá respeitar a altura máxima determinada pelo Comando da Aeronáutica/ CINDACTA II.



## FONTES DE INFORMAÇÃO

<http://www.gastromotiva.org/pb/>

<http://www.metroo.com.br/projects/view/127/3>

<https://distritocriativo.wordpress.com>

<https://www.foodforsoul.it>

<http://www.gps.rs.gov.br/prato-para-todos>

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>

<https://www.lacocinasf.org/incubator>

<http://www2.portoalegre.rs.gov.br>

<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,o-big-bang-da-gastronomia-social,10000009853>

PDDUA - Plano Diretor de Desenvolvimento Urbano e Ambiental de Porto Alegre, lei complementar 434/99.

Código de Edificações de Porto Alegre, lei complementar 284/92.

Código de Proteção contra Incêndio de Porto Alegre, lei complementar 480/98.

NBR 9050: 2004 Lei de acessibilidade para portadores de necessidades especiais

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA-ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%25830-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>.

# HISTÓRICO ESCOLAR



Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Portal de Serviços

Histórico Escolar

MARGARETE DE FREITAS MARTINS  
Cartão 217243

## Vínculo em 2018/2

**Curso:** ARQUITETURA E URBANISMO  
**Habilitação:** ARQUITETURA E URBANISMO  
**Curriculo:** ARQUITETURA E URBANISMO

## HISTÓRICO ESCOLAR

Lista das atividades de ensino de graduação cursadas pelo aluno na UFRGS

Ano Semestre	Atividade de Ensino	Turma	Conceito	Situação	Créditos
2018/1	TÉCNICAS RETROSPECTIVAS	B	A	Aprovado	4
2018/1	URBANISMO IV	B	A	Aprovado	7
2018/1	PROJETO ARQUITETÔNICO VII	A	B	Aprovado	10
2017/2	URBANISMO III	B	B	Aprovado	7
2017/2	PLANEJAMENTO E GESTÃO URBANA	A	A	Aprovado	4
2017/2	CLIMATIZAÇÃO ARTIFICIAL - ARQUITETURA	U	A	Aprovado	2
2017/1	ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO B	U	A	Aprovado	4
2017/1	URBANISMO II	A	B	Aprovado	7
2017/1	LEGISLAÇÃO E EXERCÍCIO PROFISSIONAL NA ARQUITETURA	U	A	Aprovado	2
2017/1	PRÁTICAS EM OBRA	K1	B	Aprovado	4
2016/2	ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO A	U	A	Aprovado	4
2016/2	PROJETO ARQUITETÔNICO V	C	B	Aprovado	10
2016/2	ACÚSTICA APLICADA	A	A	Aprovado	2
2016/2	ECONOMIA E GESTÃO DA EDIFICAÇÃO	A	B	Aprovado	4
2016/1	ESTRUTURAS DE AÇO E DE MADEIRA A	U	B	Aprovado	4
2016/1	TÉCNICAS DE EDIFICAÇÃO C	A	C	Aprovado	4
2016/1	PROJETO ARQUITETÔNICO IV	C	A	Aprovado	10
2016/1	URBANISMO I	B	B	Aprovado	6
2016/1	TEORIA E ESTÉTICA DA ARQUITETURA II	A	B	Aprovado	2
2015/2	MORFOLOGIA E INFRAESTRUTURA URBANA	B	B	Aprovado	4
2015/2	ANÁLISE DOS SISTEMAS ESTRUTURAIS	U	B	Aprovado	4
2015/2	INSTALAÇÕES ELÉTRICAS PREDIAIS A	U	A	Aprovado	4
2015/2	HABITABILIDADE DAS EDIFICAÇÕES	A	B	Aprovado	4
2015/2	TÓPICOS ESPECIAIS EM PROJETO	U	B	Aprovado	4

Ano Semestre	Atividade de Ensino	Turma	Conceito	Situação	Créditos
2014/1	ARQUITETÔNICO I-B				
2014/1	ESTABILIDADE DAS EDIFICAÇÕES	U	B	Aprovado	4
2014/1	TÉCNICAS DE EDIFICAÇÃO B	U	B	Aprovado	4
2014/1	PROJETO ARQUITETÔNICO III	C	B	Aprovado	10
2014/1	TEORIAS SOBRE O ESPAÇO URBANO	A	A	Aprovado	4
2014/1	INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS PREDIAIS A	A	B	Aprovado	2
2013/2	EVOLUÇÃO URBANA	A	A	Aprovado	6
2013/2	RESISTÊNCIA DOS MATERIAIS PARA ARQUITETOS	A	B	Aprovado	4
2013/2	TÉCNICAS DE EDIFICAÇÃO A	U	A	Aprovado	4
2013/2	PROJETO ARQUITETÔNICO II	A	A	Aprovado	10
2013/2	DESENHO ARQUITETÔNICO III	D	A	Aprovado	3
2013/2	INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS PREDIAIS B	A	C	Aprovado	2
2013/1	MECÂNICA PARA ARQUITETOS	A	A	Aprovado	4
2013/1	HISTÓRIA DA ARQUITETURA E DA ARTE III	B	B	Aprovado	2
2013/1	ARQUITETURA NO BRASIL	A	A	Aprovado	4
2013/1	TEORIA E ESTÉTICA DA ARQUITETURA I	B	C	Aprovado	2
2013/1	PROJETO ARQUITETÔNICO I	C	B	Aprovado	10
2013/1	DESENHO ARQUITETÔNICO II	B	A	Aprovado	3
2013/1	INFORMÁTICA APLICADA À ARQUITETURA II	C	A	Aprovado	3
2012/2	CÁLCULO E GEOMETRIA ANALÍTICA PARA ARQUITETOS	U	C	Aprovado	6
2012/2	HISTÓRIA DA ARQUITETURA E DA ARTE II	B	A	Aprovado	2
2012/2	LINGUAGENS GRÁFICAS II	D	B	Aprovado	3
2012/2	DESENHO ARQUITETÔNICO I	D	A	Aprovado	3
2012/2	INFORMÁTICA APLICADA À ARQUITETURA I	A	A	Aprovado	3
2012/2	INTRODUÇÃO AO PROJETO ARQUITETÔNICO II	B	B	Aprovado	9
2012/2	PRÁTICAS SOCIAIS NA ARQUITETURA E NO URBANISMO	B	A	Aprovado	2
2012/1	HISTÓRIA DA ARQUITETURA E DA ARTE I	B	B	Aprovado	2
2012/1	LINGUAGENS GRÁFICAS I	C	B	Aprovado	3
2012/1	GEOMETRIA DESCRITIVA APLICADA À ARQUITETURA	C	B	Aprovado	4
2012/1	MAQUETES	C	B	Aprovado	3
2012/1	TÉCNICAS DE REPRESENTAÇÃO ARQUITETÔNICA	B	B	Aprovado	3
2012/1	INTRODUÇÃO AO PROJETO ARQUITETÔNICO I	B	B	Aprovado	9

## TRABALHO DE CONCLUSÃO

Atividade de Ensino: **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO**  
 Área de Atuação: **Arquitetura**  
 Título: **Sede gastrômotiva Porto Alegre**  
 Período Letivo de Início: **2018/2** Período Letivo de Fim: **2018/2**  
 Data de Início: **09/08/2018** Data de Fim: **20/12/2018**  
 Tipo de Trabalho: **Trabalho de Diplomação** Data Apresentação: **20/12/2018**  
 Conceito: -

## ATIVIDADES LIBERADAS

Ano Semestre	Atividade de Ensino	Considera Créditos	Créditos
2015/2	PROJETO ARQUITETÔNICO VI (ARQ01016)	Sim	10

## PORTFOLIO



**P1 - Centro Comunitário Santa Maria Goretti (2013/1)**  
Prof. Silvia Lopes Carneiro Leão



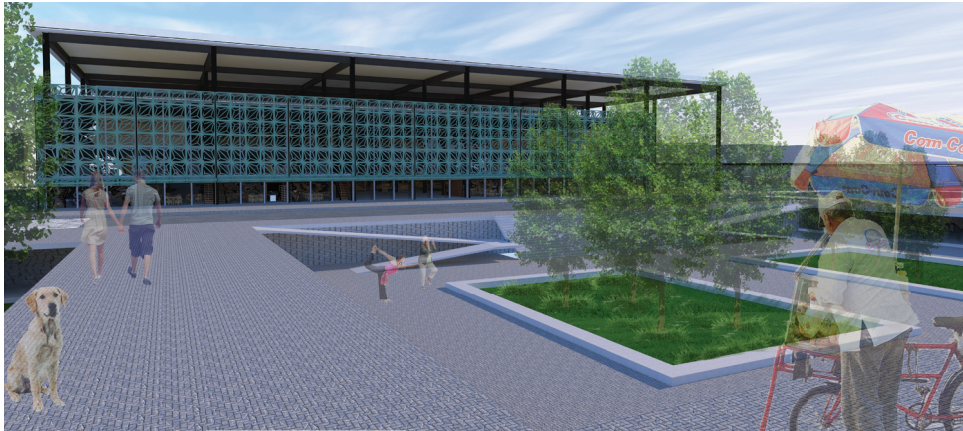
**P1 - Pavilhão no Parque Farroupilha (2013/2)**  
Prof. Rufino Becker

**P3 - Conjunto Habitacional na Cidade Baixa (2014/1)**  
Prof. Claudia Piantá Costa Cabral e Maria Luiza Adams Sanvitto  
Part. Luiza Sá



**P4 - Hotel em Porto Alegre (2016/1)**  
Prof. Mauro Defferrari





**P5 - Mercado Público no 4º Distrito (2016/2)**  
Prof. Sergio Moacir Marques

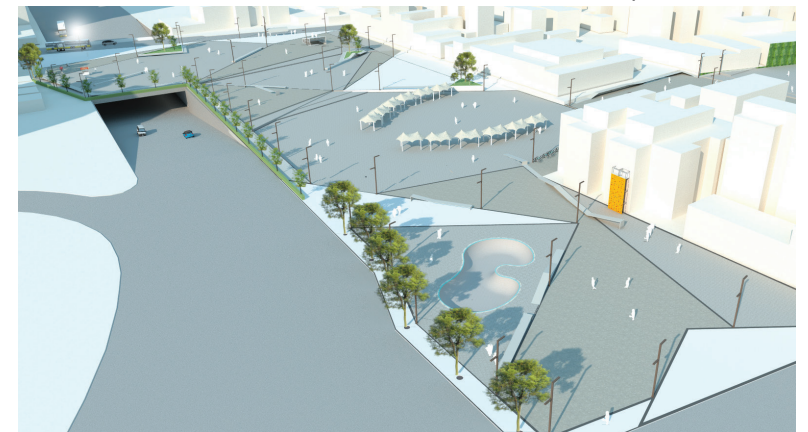


**P7 - Casa Orbital (2018/1)**  
Prof. Carlos Fernando Silva Bahima  
Part. Ana Aguirre da Rosa e Filipe Baumbach

**CSF Roma Tre - Costruzione Dell'Architettura (2015/1)**  
Prof. Gabriele Bellingeri



**U1 - Revitalização Largo Zumbi dos Palmares (2016/1)**  
Prof. Paulo Edison Belo Reyes  
Part. Ana Paula Mielke, Carolina Zani, Monia Deboni e Stephanie Vanin





**U2 - Loteamento Passo das Pedras (2017/1)**

Prof. Clarice Maraschin, Julio Vargas e Alice Gonçalves  
Part. Luiza Sá, Marina Panzenhagen e Matheus Lemos



**U3 - Planejamento Urbano em Barra do Ribeiro (2017/2)**

Prof. Leandro Andrade, João Rovati e Eugenia Kuhn  
Part. Luiza Sá e Jessica Schroder

**U4 - Plano Urbanístico para a região central de Porto Alegre (2018/1)**

Prof. Gilberto Flores Cabral, Heleniza Campos e Geisa Rorato  
Part. Luiza Sá, Paula Bez, Ulisses Romano e Valessa Baldin



