

HAPI

RESTAURANTE EGÍPCIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO E DESIGN  
CURSO DE DESIGN

RESTAURANTE DE CULINÁRIA INTERNACIONAL



MARIVANE DE ÁVILA OLIVEIRA

Monografia apresentada à UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
para o curso de Design, como parte dos requisitos para obtenção de título  
de Designer na conclusão do curso. Área específica: Design de Interiores.

Orientadora: Prof. Cláudia Reis e Cunha

UBERLÂNDIA - MG  
JUNHO 2016

# Resumo

## RESTAURANTE DE CULINÁRIA INTERNACIONAL - RESTAURANTE EGÍPCIO

O presente trabalho tem como objetivo ampliar o conhecimento cultural em Uberlândia através da culinária e do modo de viver, baseado na parte gastronômica marroquina, trazendo para a cidade um restaurante com características egípcias. Tendo em vista que na cidade e o no município há a ausência de tal cultura em específico, seria interessante traze-la para conhecimento da população, já que é um país cheio de riquezas, ornamentações exclusivas e tanto sua culinária quanto seus rituais são bem diferentes dos que conhecemos no Brasil. O ato de alimentar-se para os povos orientais é de fato a hora mais importante e apreciada do dia, onde o ato de comer se transforma em um ritual demorado de socialização, e aí que entra o papel do designer, projetando um ambiente aconchegante onde o cliente possa desfrutar um maior tempo no mesmo espaço apreciando-o juntamente com os pratos típicos que serão servidos. Contudo, é preciso orientar-se ao fato dos costumes dos dois países para que também, não haja qualquer desconforto, mesclando as duas culturas de modo que não interfira no design visual do país à que se quer remeter nem nos nossos costumes.

**Palavras-chave:** *Restaurante. Cultura. Socialização. Design. Costumes. Culinária internacional.*

# Sumário

|      |  |    |     |  |    |
|------|--|----|-----|--|----|
| 1    | Introdução .....   | 01 | 7.5 | Logotipo .....                             | 30 |
| 2    | Alimentação como processo cultural ...   | 02 | 7.6 | Tamanhos Mínimos .....                     | 31 |
| 3    | Egito e a cultura alimentar.....   | 04 | 7.7 | Versão Preto e Branco .....                | 32 |
| 3.1. | Alimentação no Egito .....   | 06 | 7.8 | Usos Incorretos .....                      | 33 |
| 3.2. | Modo de alimentação .....  | 08 | 7.9 | Aplicação .....                            | 34 |
| 4    | Estudos de referências: Restaurantes de culinária egípcia no Egito e no mundo..... | 10 | 8   | Desenvolvimento de Estudo Preliminar ..... | 35 |
| 5    | Restaurantes de culinária internacional em Uberlândia .....                        | 17 | 9   | Memorial Descritivo .....                  | 40 |
| 5.1  | Análise de Similar .....   | 18 | 10  | Referências .....                          | 43 |
| 6    | Hapi Restaurante Egípcio .....   | 19 |     |  |    |
| 6.1  | Local de Implantação .....   | 20 |     |  |    |
| 6.2  | Análise do Imóvel .....  | 22 |     |  |    |
| 6.3  | Mapa Mental .....  | 23 |     |  |    |
| 6.4  | Painel Semântico .....   | 24 |     |  |    |
| 7.0  | Marca - Identidade Visual .....  | 25 |     |  |    |
| 7.1  | Nome e Tipografia .....  | 26 |     |  |    |
| 7.2  | Cores .....  | 27 |     |  |    |
| 7.3  | Formas .....   | 28 |     |  |    |
| 7.4  | Definição da Forma .....   | 29 |     |  |    |

# 01 Introdução

Neste trabalho será apresentado o desenvolvimento de um restaurante com características culturais internacionais, trazendo para o nosso país e para a cidade de Uberlândia, onde será implantado, uma ampliação de diversidade cultural.

O projeto é referente ao design de interiores, fazendo uma adaptação em local existente na cidade onde seria a implantação, que tenha características positivas ao seu desenvolvimento, e também, que remeta à memória de construções típicas do local escolhido, tanto no seu exterior (fachada) quanto em seu interior (decoração).

Para a escolha do país, foi pensado em lugares que tenham uma cultura marcante e que seja novidade na cidade. Sendo assim, de início foram escolhidos os países mediterrâneos Grécia e Egito; dois países com conceitos, costumes e características marcantes e exóticos conhecidos mundialmente.

Logo, foram feitas pesquisas da cozinha marroquina, com destaque nos dois países, enfatizando tanto os pratos típicos quanto a decoração em si dos restaurantes, e chegou-se à escolha do Egito, por ser quase que ausente no nosso país, e por possuir uma maior variedade cultural e gastronômica, além de ser uma cultura apaixonante, que sempre me despertou curiosidade e admiração.

Feita a escolha, deu-se início à pesquisa do país e sua cultura, desde os povos antigos até os tempos atuais, dando ênfase à culinária, no cultivo dos alimentos, na sua preparação e no modo de se alimentarem.

Foi feita uma pesquisa dos restaurantes egípcios tradicionais mais famosos na Alexandria e no Cairo, para se ter uma noção de como é o espaço alimentício dos egípcios, buscando assim algumas referências do próprio país, e dos elementos diversos presentes, para tentar retrata-los e dar uma maior originalidade no projeto, e também, algumas referências de restaurantes egípcios que não sejam no Egito e aqui no Brasil.

Para a escolha do local, primeiramente foi feita uma pesquisa da cidade, e das regiões com maiores redes de restaurantes e bares, e também, uma casa que tenha características arquitetônicas marcantes e que se assemelham à arquitetura dos restaurantes egípcios, ou que possa contribuir para uma memorização do país.

A elaboração do layout foi dada a partir de vários estudos, como por exemplo da ergonomia dos acessos, circulação, normas, conceitos e também, tentando retratar ao máximo a cultura egípcia, mas sem que haja um desconforto visual e de adaptação para o cliente.

## 02 Alimentação como processo cultural

A alimentação é algo que faz parte da vida e veio mudando desde a pré-história até aqui. O homem pré-histórico caçava sua presa e devorava-a simplesmente para matar a sua fome, sem que da mesma forma como fazem os animais. Com o passar do tempo, caçar e se alimentar ainda eram atividades cotidianas e necessárias, mas foram se modificando conforme a inteligência humana. Além do seu sentido principal que é suprir uma necessidade vital, alimentar-se passou a ser um ato de socialização, até mesmo reunião de negócios, como para a classe alta quanto para as mais baixas, que se reuniam no princípio em tavernas.

Sentar-se à mesa com a família para as refeições, principalmente almoço e jantar, sempre foi de suma importância tanto por questão de respeito quanto de ética. Os povos orientais, em grande parte, ainda conservam esta tradição, que com o passar dos anos foi se perdendo nos países ocidentais. Primeiro devido ao fato de o homem da casa ter que sair de casa cedo para trabalhar, não tendo tempo de se reunir à mesa com toda a família pela manhã. Logo, as mulheres começaram a sair em busca do mercado de trabalho, dificultando ainda mais essa reunião familiar, pois já não se tinha a dona da casa que preparava o almoço. A partir dos jovens, também começaram a escolher a escola e seus próprios alimentos, por questão de independência e socialização.

Essa junção da alimentação com a socialização vem tomando espaço a cada dia mais no dia a dia das pessoas, sendo proibido até mesmo dentro de casa, onde se observa algumas mudanças no espaço da cozinha, integrando-se com a sala de estar ou até mesmo com a varanda, denominadas "áreas gourmet".

A falta de tempo e a necessidade dos trabalhadores, especialmente urbanos, de se alimentarem rapidamente fez com que a busca pelo alimento de fácil acesso nas ruas aumentasse, dando origem aos fast foods. As pessoas já não se preocupam tanto com a qualidade dos alimentos que iriam ingerir, nem mesmo com a união familiar diária, mas sim com o tempo disponível que ainda lhes restava para se dedicarem ao trabalho.

Estudos mostram que a ausência de pelo menos um membro da família com as crianças e jovens, atrapalha o desenvolvimento destes tanto de suas notas escolares, quanto na questão de relacionamentos. Muitos jovens acabam consumindo alimentos de fast foods em excesso depois de um término de namoro, outros ainda, preferem comer em fast foods do que se relacionarem com outras pessoas.

Hoje em dia, conscientes dos males à saúde que essa alimentação de baixa qualidade causa, muitas pessoas preferem comer em lugares em que se oferecem alimentos mais saudáveis, ou até mesmo, de alguma forma, tentam prepará-los em casa. Também, admitindo esta questão de tempo versus trabalho, as pessoas procuram por bons restaurantes nos finais de semana, principalmente para se relacionarem com pessoas afins. Sentar-se à mesa para fazer uma refeição demorada com conversas longas, são mais comuns nos finais de semana, à noite como um jantar, ou em reuniões de negócio.

Devido a esse fato de as pessoas estarem mais atentas às questões de bem-estar e saúde, e também preocupadas com a aparência/físico, a busca por uma alimentação saudável é um tema muito questionado e procurado pelas pessoas.

Diante desse fato, a mídia também está contribuindo para esta busca através de programas de TV, sites, jornais, revistas, entre outros modos de comunicação, onde os atores dão entrevistas, dicas e até mesmo receitas usadas para se chegar ao corpo e saúde perfeitos. Outro fator importante que causou esta repercussão pela busca de pratos com mais variedades são os grandes chefes de cozinha, inspirados na cozinha francesa, em seus programas televisivos, sites ou livros, onde eles ensinam receitas exóticas e até mesmo a maneira correta em que se deve comê-las.



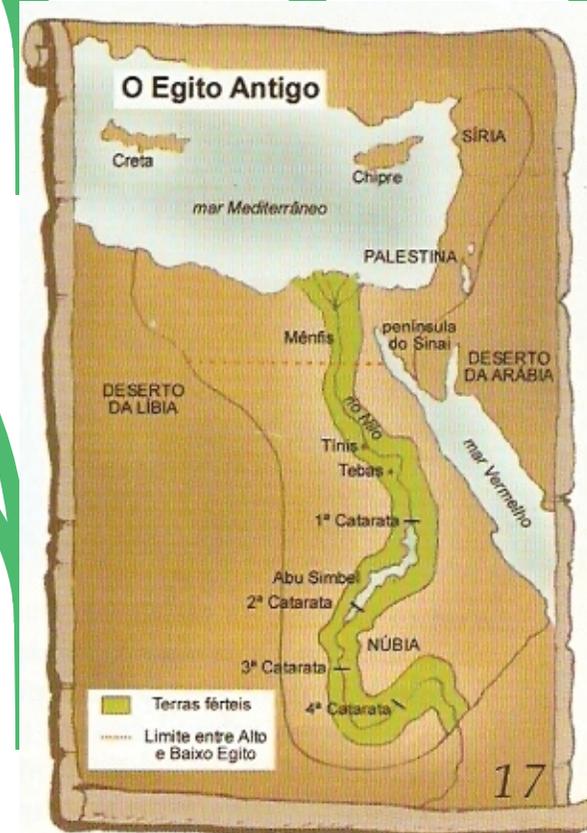
[http://s2.glbimg.com/FNfCVCjCZNmZeb2oiaeyPLUa5Lw=/62ox470/s.glbimg.com/es/ge/f/original/2014/01/09/sincronizado\\_euatleta.jpg](http://s2.glbimg.com/FNfCVCjCZNmZeb2oiaeyPLUa5Lw=/62ox470/s.glbimg.com/es/ge/f/original/2014/01/09/sincronizado_euatleta.jpg)

## 03 Egito e a Cultura Alimentar

A civilização egípcia foi formada por diversos povos, mas de fato, os primeiros núcleos populacionais se formaram somente a partir do Neolítico que data aproximadamente 10.000 a.C., e se estenderam por longo tempo (mais de 3400 anos). Tais povos se formaram no vale do rio Nilo, onde começaram a polir pedras e trabalhar metais. Sua organização constituía-se em um grupo onde todos possuíam bens igualmente distribuídos e adoravam um deus (totem), do qual eles acreditavam descenderem. Com o passar do tempo esse clã foi tomando posse das terras e formando um reino, transformando o antepassado divinizado em um deus da região, donde surgiram vários deuses entre eles o falcão, a serpente, o lobo, onde cada um tinha seu papel no santuário. Desse modo a civilização ia se formando ao redor de um templo, possivelmente na vertente de uma colina, para não ser atingida pelas enchentes do rio Nilo, que de fato era um evento anual da região.

O rio Nilo (para os antigos egípcios, o Rio Deus) foi o responsável pelo assentamento dos povos egípcios naquela vasta região, localizando-se no deserto do Saara. O rio nasce no lago Vitória (África Setentrional) e desemboca no Mar Mediterrâneo, com uma extensão de 1150km de largura variável entre 16km à 50km. Seu papel na civilização egípcia era fertilizar o solo através de suas inundações, tornando o solo propício à prática agrícola.

O Egito distingue-se das demais civilizações da antiguidade em primeiro lugar por se situar numa região isolada, o que permitiu traços culturais homogêneos e proteção do reino das invasões, muito comuns na época. Para os outros povos, até mesmo para nós nos dias atuais, o Egito sempre pareceu uma terra misteriosa, com suas maravilhas e singularidades refletidas pelos povos e suas construções. Para os gregos, os egípcios e sua esfinge guardavam seus segredos das demais civilizações.



<http://www.jlourenco.com/JLSN/Egito%20Antigo02/MapEgio2.jpg>

A civilização acreditava ser protegida e influenciada por poderes divinos de diversos deuses diferentes, cada um com sua forma e especialização específica. Tais deuses proporcionavam fertilidade dos campos, dos animais e das pessoas e defesa contra demônios e espíritos maliciosos que causavam doenças, infertilidade e calamidades naturais.



Deuses do Egito - [http://4.bp.blogspot.com/\\_f-yAx-laOM/VUEsZP2o-cl/cl/AAAAAAAE4Q/x-2PE-fEIGU/s1600/deuses%2Bdo%2Begito.jpg](http://4.bp.blogspot.com/_f-yAx-laOM/VUEsZP2o-cl/cl/AAAAAAAE4Q/x-2PE-fEIGU/s1600/deuses%2Bdo%2Begito.jpg)

Nos campos é possível encontrar vestígios de como era a vida cotidiana dos antigos egípcios, os camponeses produziam os alimentos e os trabalhadores construíam os templos, os barcos, entre outros, e em sua maioria eram analfabetos. A maioria vivia nas fazendas e o que plantavam e colhiam servia para alimentar seus compatriotas e formavam a base financeira do país (como não existia moeda, as compras nos mercados e as dívidas eram pagas por materiais, especialmente pelo trigo).

Os elementos principais da agricultura eram os cereais (trigo e cevada, principalmente) e o linho. Um dos elementos primordiais para a vida dos antigos egípcios era o Papiro, que nascia nas margens do rio Nilo, e com ele eram produzidas cordas, tecidos, papel e também servia para alimentação. Com as folhas, vimes e juncos da palmeira tamareira se produziam cestos e esteiras.

Toda a vida agrícola se dava por meio de um ciclo bem definido por três estações: a inundação, a saída e a colheita. A primeira estendia-se de julho   outubro, quando as chuvas fortes ca am sobre as montanhas altas e aumentavam o fluxo do rio Nilo, fazendo com que o nível da água chegasse até sete ou oito metros de altura, deixando suas terras escuras férteis. A segunda esta o, era quando o rio baixava e as terras preparadas para o cultivo reapareciam. Agora era tempo de sementeira, que ia de novembro   fevereiro. Em geral os egípcios esperavam pela inunda o anual do rio Nilo, mas havia tempos em que essa inunda o era maior, onde se perdiam muitas de sua cultura. A terceira esta o era quando já se podiam ver os cultivos, começava-se uma nova fase do ciclo rural, a colheita, realizada de março   junho.

A maior parte das terras do Egito era propriedade do Faraó. Isso significa que a alegria pela colheita acabava quando chegavam os representantes do proprietário para cobrar os impostos e caso alguém não pagasse era severamente punido (De acordo com ilustra es nos papiros, os cobradores de impostos possuíam longas varas que serviam para castigo).

Os cobradores de impostos eram formados por um grupo de escribas, empregados, mensuradores e guardas, que vinham logo que as espigas amadureciam, mediam o solo e a quantidade de espigas para saber quanto os camponeses deveriam pagar.



Cobradores de impostos <http://www.fasciniegito.shoob.com/m/dind01.jpg>

### 3.1 Alimentação no Egito

No antigo Egito, o trigo era o nutriente principal, a no-porcelana, o rabanete e pepino eram produtos muito apreciados. Os egípcios não conheciam alimentos cítricos nem açúcar. O sal era utilizado na cozinha como tempero e também como medicamento.

O mel e os grãos de alfarroba desenvolviam o papel do açúcar. Em suas iguarias os egípcios usavam a manteiga ou nata e a gordura de pato ou de vitelo. Eles também criavam animais como vacas, porcos, ovelhas, cabras e búfalos. A carne de vaca era a mais comum na vida dos camponeses, o chamado boi africano possuía grandes chifres, era rápido no caminhar, era submetido a um regime de engorda até ficar num ponto em que não podia andar, assim já estava pronto para o abate.

Na maioria das vezes sua carne era cozida, mas também podia ser preparada no espeto. Porém era uma carne muito cara, considerada de luxo e por isso algumas pessoas não a comiam, era possível come-la em banquetes. Estudos arqueológicos mostram que a classe alta como os faraós consumiam muito mais carnes de vaca do que os pobres e trabalhadores.

A galinha foi trazida ao Egito tardiamente, mas antes dela estavam presentes muitas outras espécies de aves nos banquetes. Nos papiros são registradas quantidades impressionantes de aves, e um deles constam 125 mil e quinhentas, dentre as quais 57 mil e oitocentos e dez galinhas. Os galináceos eram de preferência consumidos grelhados, porém registros históricos nos contam que as codornizes, os patos e alguns aves menores eram preparadas e consumidas cruas. Os peixes recebiam sal e eram consumidos vivos, secos ou preparados para o consumo a curto prazo.

Os peixes estavam sempre presentes na dieta egípcia, principalmente em regiões próximas à rios e lagos onde moravam os pescadores. Embora em algumas regiões fosse limitado o consumo de algumas espécies em determinadas épocas. Os peixes eram consumidos crus, secos ao sol ou abertos no solo postos a secar. Nos templos eram recebidos peixes frescos ou secos. E assim como a caça, a pesca era uma atividade muito importante.

Melancias, melões e pepinos foram bastante representados em pinturas dos túmulos, sendo que neles também foram encontrados pelos arqueólogos favas, lentilhas e grão de bico. A alface era bastante consumida, seja crua ou temperada com sal e azeite, pois os antigos egípcios acreditavam que ela deixava os homens mais apaixonados e as mulheres fecundas. O deus da fertilidade, Anúbis, às vezes sua estátua erguida em meio às alfaces, o deus Seth, também era outro deus que as apreciava.

Em relação aos frutos se consumia bastante uva, figo e tâmaras (consumidas também em medicamentos). Outros frutos como a romã, a abacaxi e a maçã foram introduzidos no Egito só em 1640 a.C. Limão, laranja, banana, pêssigo e cerejas não foram conhecidos dos antigos egípcios, sendo que os melões provavelmente poriam no interior do país. Eles também apreciavam assim como hoje em relação à cana-de-açúcar.



Feita de figos:

<http://www.fascinioegito.sh6.com/figos.jpg>

Esta bebida era reconhecida e provavelmente era feita com uma tampada com cera evitando o oxigênio entrar totalmente e a abertura para afastar os insetos do líquido. A cerveja era consumida em todo o país, ela era a bebida número um tanto nas cidades quanto nos campos. Era feita com cevada ou trigo, tâmaras e sorvida em um copo de pedra, faiança ou metal. Essa bebida bastante consumida pelos egípcios era o vinho, mas ficava em segundo lugar na preferência etílica. Eles apreciavam o vinho doce de tâmara doce que utilizavam o mel e frequentemente ele era mais apreciado pela classe mais alta.

Os pães e os bolos eram preparados nas casas mais ricas ou nos templos. Cada mulher tinha seu próprio forno em casa e cada um tinha seu próprio jeito de assar o pão que gerava uma grande diversidade de pães diferentes. É possível que padeiros trabalhassem para atender a classe mais humilde também.

...ificação era o trabalho coletivo entre homens e mulheres. As oferendas aos deuses da colheita, Renenutet, destinados aos proprietários das terras eram necessárias. Elas se tinha gavelas de trigo, ave de capoeira, pepinos, verduras, pães e frutas variadas.



[https://www.museu.gov.br/colecoes/Papiro\\_egipcio\\_muralesyvinilos\\_26376102\\_\\_Monte\\_ly\\_XXL.jpg](https://www.museu.gov.br/colecoes/Papiro_egipcio_muralesyvinilos_26376102__Monte_ly_XXL.jpg)

## 3.2 Modo de Alimentação

Os antigos egípcios alimentavam-se sopinhos ou acompanhados frescos com um pãozinho. Os rapazes comiam-se sobre as botadinhas e as viras. Não havia reunião da família na refeição matinal. O marido e a esposa eram servidos separadamente. Para o esposo pão, cerveja e uma coxa de galináceo e um bolo e para a esposa um bom repasto.

...nta das grandes refeições com pão, com to... verossimilhança, carnes, galináceos, legumes e frutos da estação, pães e bolos, tudo bem regado com cerveja. Não é de todo certo que os egípcios, mesmo os da classe rica, comiam carne a todas as refeições. Mas não esquecer que o Egito é um país quente e que o comércio de miudezas mal existia. Só podiam mandar abater um boi aqueles que estavam cegos e o carne vir em três ou quatro dias, isto é, os grandes proprietários que tinham um pessoal numeroso, o pessoal do templo, os que davam um festim. As pessoas humildes só comiam para festa e peregrinação." (Pierre Montet).

Através das descobertas feitas por arqueólogos em escavações, acredita-se ser provável que os antigos egípcios consumiam sopa, purê, pratos guarnecidos acompanhados com molho, compotas e cremes. Nas escavações foram encontrados pratos, terrinas, travessas, cálices, xícaras, colheres e garfos. As baixelas dos ricos provavelmente eram de pedras como granito, xisto, alabastro e uma espécie de mármore. As taças eram de cristal, em formato de uena. Eles se serviam com os dedos, e possuíam tigelas com água onde podiam lavá-los.



Utensílios <http://io.statig.com/bancodeimagens/7/ou/in/7moujraaazrfwgtfktihwldo.jpg>

Em tempos antigos, algumas tradições ainda são seguidas, como por exemplo, não comer com a mão esquerda. O almoço costuma ser servido das 7h30 às 15h, e o jantar das 20h às 22h30. São encontrados muitos datados dos tempos dos faraós à pratos variados e estrangeiros. Com o passar do tempo, o hábito de se sentar em almofadas ou esteiras diante de uma mesa pequena para as refeições, foi substituída por cadeiras e mesas altas, de início preferida por pessoas da classe mais altas, servidas por servos.



[http://www.tudoobrefloripa.com.br/images/classificados/historia\\_cerveja\\_II.png](http://www.tudoobrefloripa.com.br/images/classificados/historia_cerveja_II.png)



<http://marquehistoria.com.br/uploads/2013/08/05-cerveja.jpg>



<http://recursosdiversosdevenezuela.com.br/wp-content/uploads/2013/08/05-cerveja.jpg>

## 04 Estudos de referências: Restaurantes de culinária egípcia no Egito e no mundo

Alguns restaurantes de culinária típica egípcia, tanto do próprio Egito quanto do Brasil, foram selecionados como referência para análise do ambiente espacial. Além dos pratos típicos que são servidos, as características arquitetônicas e a decoração ajudam na caracterização do ambiente, sejam eles mais simples ou não.

A cultura egípcia por ser muito rica, apresenta fortes características, tais como tecidos estampados, cores fortes e chamativas, pisos de ladrilhos com desenhos típicos além das ornamentações cheias de detalhes, o que causa um excesso de informação no ambiente, que para nós brasileiros, torna o ambiente com muita informação e pesado.

O mobiliário quase sempre é em madeira com presença de detalhes, as cadeiras e poltronas possuem estofados de tecidos estampados ou com cores fortes, também são usados puffes e almofadas para assentos. Para a iluminação são usados alguns pendentes para a decoração do espaço, além de spots e luzes de led. O teto e as paredes são sempre muito trabalhados, com aberturas, abóbodas, portais e sancas, sempre trabalhados com elementos típicos do oriente. O piso quando não é em ladrilhos com desenhos típicos, é em madeira escura. As cores são sempre puxadas para cores de terra: marrom, bege, amarelo, vermelho, preto, mas também há a presença de cores como o azul e o verde.

Normalmente nos restaurantes há espaços separados para cada tipo de refeição ou celebração, para isto, os ambientes costumam ser separados pelo mobiliário, alguns com ambientação moderna com mesas, cadeiras e sofás e outros com ambientação faraônica com almofadas, tapetes e puffes. Como referência foram escolhidos dois restaurantes do Egito e dois do Brasil. Os dois restaurantes egípcios do Egito são bem conhecidos, localizados no Cairo, são referência tanto para os estrangeiros quanto para os próprios egípcios por possuírem uma forte caracterização do país, além de servirem pratos típicos.

O primeiro, chamado Koshary Abou Tarek, que significa “pai do Tarek”, onde é servido o koshary, uma espécie de fast food típico do Egito, constituído pela mistura de macarrão, arroz, grão, lentilhas pretas, molho de tomate e cebola frita. É servido em tigelas de plástico preparados na hora pelos cozinheiros, logo na entrada do lado esquerdo do restaurante, e o horário de atendimento é das 9h da manhã às 11h da noite.

O restaurante se encontra num edifício de vários andares e bem iluminado com luzes de neon, na esquina de duas ruas bem movimentadas do centro de Cairo. num prédio de esquina constituído por três andares, o acesso é dado através de escadas de pedra com corrimão. Logo na entrada estão os cozinheiros na lateral esquerda atrás de um balcão preparando os pratos de koshary e do lado direito há algumas mesas mais simples. O teto é todo trabalhado com sancas de gesso com iluminação de spots, led, um enorme lustre no centro e a presença de jardins suspensos.

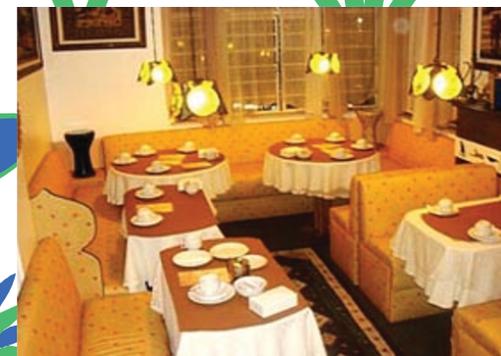
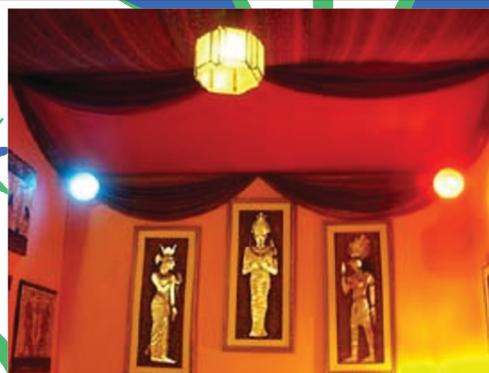
|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nome</b>                           | Abou El Sid  |
| <b>Local</b>                          | Cairo, Egito   |
| <b>Horário de atendimento</b>         | Almoço e jantar  |
| <b>Pratos</b>                         | Oriente médio, halal, egípcia e mediterrânea   |
| <b>Características arquitetônicas</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paredes pintadas com cores fortes e efeito de iluminação dos lustres</li> <li>- Piso ladrilhado</li> <li>- Detalhes nas colunas, portais e abóbodas</li> <li>- Mesas de madeira e poltronas com estofado de tecido</li> <li>- Decoração típica do Egito</li> <li>- Quadros nas paredes</li> </ul> |



|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nome</b>                           | Koshary Abou Tarek   |
| <b>Local</b>                          | Cairo, Egito   |
| <b>Horário de atendimento</b>         | Almoço e jantar  |
| <b>Pratos</b>                         | Vegetariana, fast food, oriente médio e egípcia  |
| <b>Características arquitetônicas</b> | <p>Dois andares, sendo o primeiro mais simples e com serviço de self service e o segundo mais requintado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Jardins suspensos</li> <li>-Lustres e iluminações de led</li> <li>-revestimento de piso e parede de pedra</li> <li>-Sanças com spottes</li> <li>-Fonte de água no centro do restaurante e aquário de peixes (andar de cima)</li> <li>-Escadarias com corrimãos cromados</li> <li>-Mesas de granito e cadeiras com estofados de couro</li> </ul> |



|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nome</b>                           | Kan El Kalili  |
| <b>Local</b>                          | São Paulo, Brasil  |
| <b>Horário de atendimento</b>         | Das 16h às 23:30h  |
| <b>Pratos</b>                         | Egípcia  |
| <b>Características arquitetônicas</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-14 ambientes sendo 2 para cafeteria e 2 para chá</li> <li>-Todos os ambientes bem decorados com decoração egípcia</li> <li>-Ala moderna e faraônica</li> <li>-Mobiliário: mesas de madeira, sofás, almofadas, cadeiras</li> <li>-Paredes pintadas com quadros, esteiras e decorações típicas</li> <li>-Piso de madeira com tapetes</li> <li>-Iluminação com pendentives</li> </ul> |



|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nome</b>                           | Horus Bistro Egípcio   |
| <b>Local</b>                          | Cachoeiras, Brasil   |
| <b>Horário de atendimento</b>         | Almoço e jantar  |
| <b>Pratos</b>                         | Egípcia  |
| <b>Características arquitetônicas</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Objetos de adorno e quadros na parede</li> <li>-Tecidos estampados nas paredes</li> <li>-Mesa e cadeira de madeira</li> <li>-Pufes e esteiras no chão</li> </ul> |





Os quatro restaurantes citados anteriormente possuem características próprias, e são bem diferentes uns dos outros, tanto na decoração, quanto no funcionamento e no tamanho do espaço. O que tem em comum entre todos é basicamente o fato de referirem-se à mesma cultura. No caso do Abou El Sid, por ser de uma linha de restaurantes referentes à cultura egípcia e do nível médio, apresenta uma mescla de elementos visuais na composição, até mesmo na arquitetura da casa, como por exemplo as colunas, aberturas e detalhes nas paredes e portas, além do mobiliário, lustres, enfim, de toda a sua composição dando uma maior caracterização à cultura. Não é o caso, por exemplo do Horus Bistrô Egípcio, que é uma adaptação em uma casa antiga, onde apenas os elementos de decoração são simples, nas paredes e pufes para assento referem-se ao Egito. Já a casa de chá Khan El Kulili, apesar de ser uma casa antiga também, que mais tarde foi adaptada à um restaurante, apesar de ter por alguns anos dado uma personalidade original e caracterização aos espaços, com muitos, mas os mesmos não deixam de ser agradáveis e decorados, cada um de acordo com a temática, desde mesas normais à mesas farfésicas com espaços de shows. Neste, há uma presença imensa de artigos decorativos e cores que se assemelha ao restaurante Abou El Sid. Por fim, o Khary Abou Khary, mesmo sendo um restaurante famoso no centro do Cairo, com comidas típicas da região, não faz muito jus à decoração original da região. É um espaço grande e moderno, com cores frias e uma decoração mais sofisticada.

## 05 Restaurantes de Culinária Internacional em Uberlândia

Uberlândia, uma cidade mineira no município brasileiro, localizado no centro-sul do país, é a cidade de maior população regional e a segunda de maior população do estado de Minas Gerais, depois da capital, possuindo 662.362 habitantes (dados estimativos do IBGE/ 2015).

O município possui uma importante tradição cultural que vai desde artesanatos à peças teatrais, com destaque também no turismo com seus atrativos culturais, naturais e arquitetônicos. Na parte da culinária, o perfil uberlandense é marcado por comidas típicas da região do cerrado, ou melhor dizendo “cozinha mineira”, onde são encontrados pratos como: arroz com suã, galinhada, pequi, guariroba, cambuquira, angu de milho verde, frango ao molho pardo, e também os doces caseiros, de pau de mamão, geleia de mocotó, ameixinha de queijo, sempre acompanhados de queijo fresco e/ou requeijão caipira.

A cidade possui uma vasta gama de restaurantes nacionais e internacionais, abrindo um leque de oportunidades aos cidadãos que podem disfrutar de vários pratos característicos de cada região mundial como mexicano, japonês, italiano, chinês, americano, árabe, francês... Mas mesmo com essa diversificação cultural, não está presente na cidade de Uberlândia, até os dias atuais, nenhum restaurante egípcio, quadro que se vê também no restante do país, à exceção da cidade de São Paulo, onde se encontram três restaurantes especializados na culinária egípcia.

Normalmente nos restaurantes há espaços separados para cada tipo de refeição ou celebração, para isto, os ambientes costumam ser separados pelo mobiliário, alguns com ambientação moderna com mesas, cadeiras e sofás e outros com ambientação faraônica com almofadas, tapetes e puffes.

Como exemplo de restaurantes internacionais podemos citar o Mexicali, localizado num antigo casarão de arquitetura mexicana na rua Tiradentes, no bairro Fundinho. É um restaurante repleto de decoração mexicana com referências em Mancho Villa, Guadalupe, Zapata e Frida Khalo. Os pratos servidos são todos típicos do México também, e o horário de atendimento é à noite, a partir das 19h. Podemos citar também, o restaurante Grand China, de origem chinesa, localizado na avenida João Naves de Ávila, onde é servido pratos chineses e japoneses, o espaço é amplo com decoração típica e o horário de funcionamento é almoço e jantar. Outro restaurante a ser citado é o Miraku, um restaurante pioneiro no segmento japonês da cidade, localizado no bairro Fundinho que funciona à noite e tem como objetivo retratar a cultura através dos pratos típicos e do próprio restaurante, com fortes características do estilo japonês. As três referências citadas servem como base para projeto de restaurante internacional, cada um focado num país diferente onde além de ser servido seus pratos típicos, possuem uma decoração fiel à suas culturas, trazendo um pouco de conhecimento aos clientes e buscando retratar uma caracterização maior de forma que também, não ultrapasse os limites dos costumes brasileiros.

# 5.1 Análise de Similar

Mexicali



Grand China



Miraku



## o6 Hapi Restaurante Egípcio

Esta proposta do projeto surgiu primeiramente pensando no enriquecimento cultural da cidade de Uberlândia, onde há vários restaurantes de culinária regional e também internacional, porém não de culinária egípcia, civilização milenar com uma cultura rica e marcante, com destaque na sua singularidade conhecida mundialmente.

Além de possuir uma culinária rica e saudável, compatível com a atual busca por uma qualidade alimentar, a comida egípcia pode ser considerada de certa forma exótica, onde são incrementados alguns elementos caseiros usados até mesmo na medicina antiga até os tempos atuais.

Trazer elementos arquitetônicos e decorativos, além da culinária de um determinado país, requer alguns ajustes em razão da população presente na região, tentando unir as duas culturas, de forma que não comprometa à nenhuma das duas. Deste modo, primeiramente foi feita uma pesquisa sobre o próprio Egito, com destaque nos alimentos e na forma de se alimentarem (desde o princípio até os tempos atuais), um estudo sobre a população e seus costumes, análise de restaurantes egípcios tradicionais, tanto do próprio país quanto de outros pelo mundo.

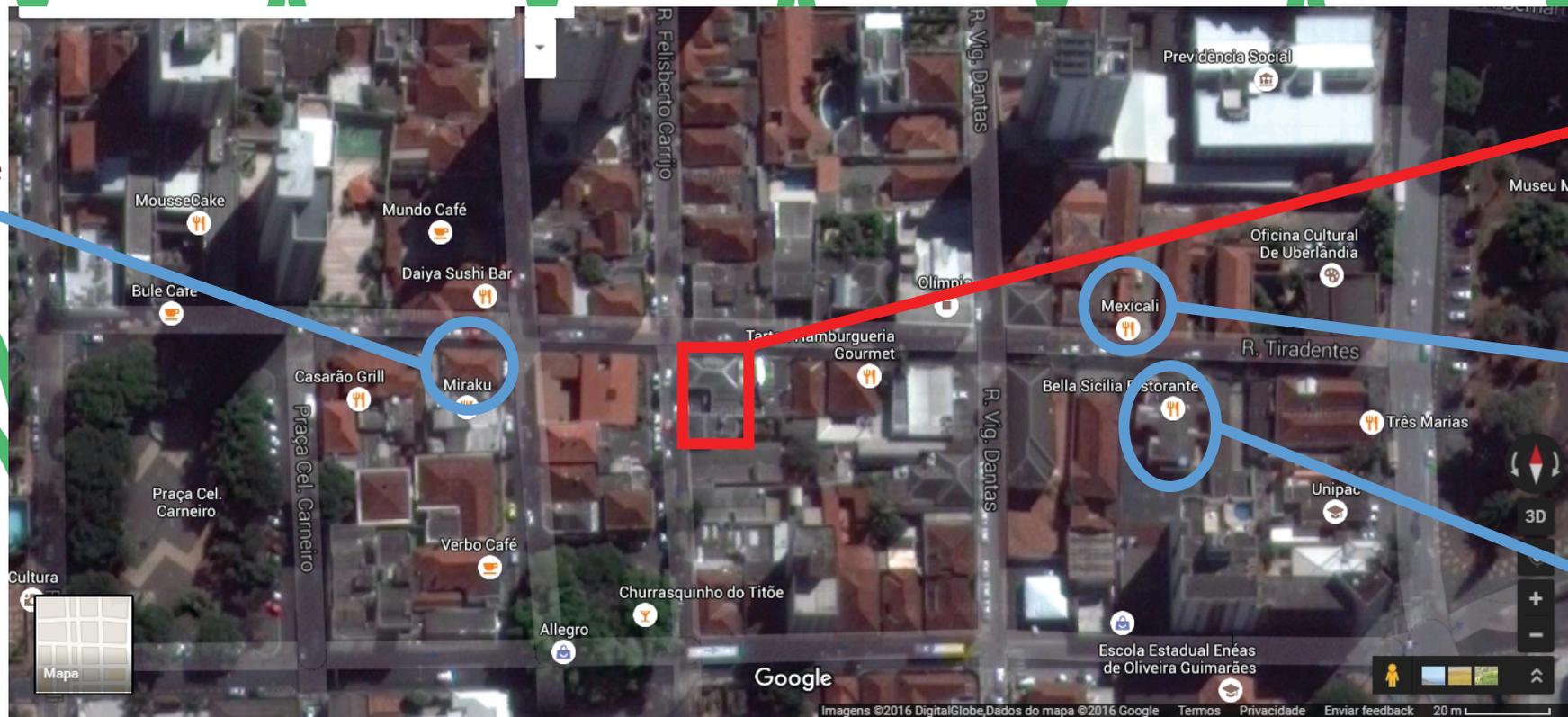
Também, foi feita uma busca por casas uberlandenses que possuíssem uma estrutura, tanto da fachada quanto do seu interior, que possa se arremeter aos elementos arquitetônicos egípcios, e também, que possa servir de fato como um restaurante, e por fim, escolhido o local de implantação, foram feitas algumas adaptações da cultura egípcia no local.

## 6.1 Local de Implantação

Localizado no bairro fundinho, área central da cidade, tem um forte destaque ao comércio, além de ter uma grande quantidade de restaurantes dentre eles internacionais. Logo na rua Tiradentes, próxima à casa escolhida, há um restaurante italiano, o Mexicali, restaurante de origem mexicana citado anteriormente e o Miraku, restaurante japonês, também citado anteriormente.☑



R. Tiradentes, 163 - Fundinho, Uberlândia



Restaurante japonês

Local da implantação

Restaurante mexicano

Restaurante italiano

O bairro Fundinho localiza-se no centro da cidade de Uberlândia e é um bairro nobre fundado à cerca de 150 anos, sendo o mais antigo do local, aonde se encontram casas, prédios, praças, bares, restaurantes e construções históricas como por exemplo a Casa da Cultura de Uberlândia, a Oficina Cultural de Uerlândia, o Museu de Arte e a Biblioteca Municipal Juscelino Kubitshek.

O mapa a baixo mostra o uso do solo do bairro Fundinho e como é feita a distribuição das ruas e quarteirões de acordo com as residências, comércios, uso dos dois, público, religioso, praças e lotes desocupados (dados de em 2013). Os dados mostram uma concentração maior dos usos residenciais e comerciais, considerando os usos mistos também. Próximo ao centro as ruas são compostas mais por ocupações comerciais, e mais ao sul do bairro, próximo à rua Dom Barreto, há um maior número de residências. Os usos públicos se encontram mais próximos às praças, quase não há usos religiosos nem lotes desocupados, por ser uma área mais propícia ao comercio, além de ser bastante disputada, pelo grande fluxo de pessoas, o que favorece ao mesmo.



<http://uipi.com.br/wp-content/uploads/2012/09/uipi-Casa-da-Cultura-apresenta-Projeto-In-Cantus-04092012.jpg>



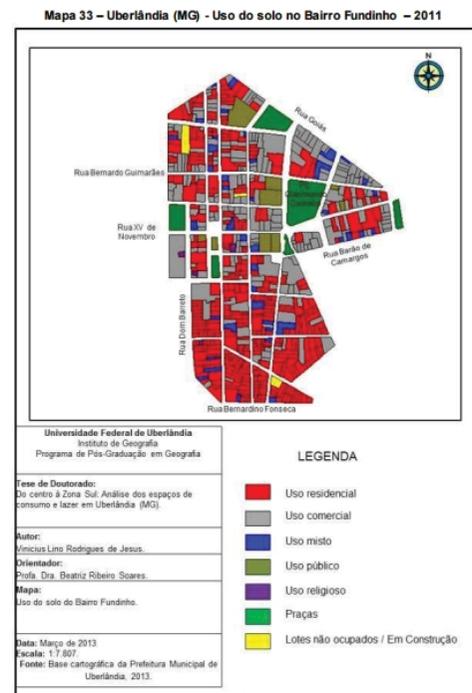
<http://i173.photobucket.com/albums/w50/campinaverde/ssc/encontro1/0610.jpg>



<http://uipi.com.br/wp-content/uploads/2012/09/uipi-Cursos-da-Oficina-Cultural-est%C3%A3o-com-inscri%C3%A7%C3%B5es-abertas-03092012.jpg>



<http://uipi.com.br/wp-content/uploads/2012/07/uipi-Biblioteca-Municipal-%C3%A9-patrim%C3%B4nio-cultural-de-Uberl%C3%A2ndia-10072012.jpg>



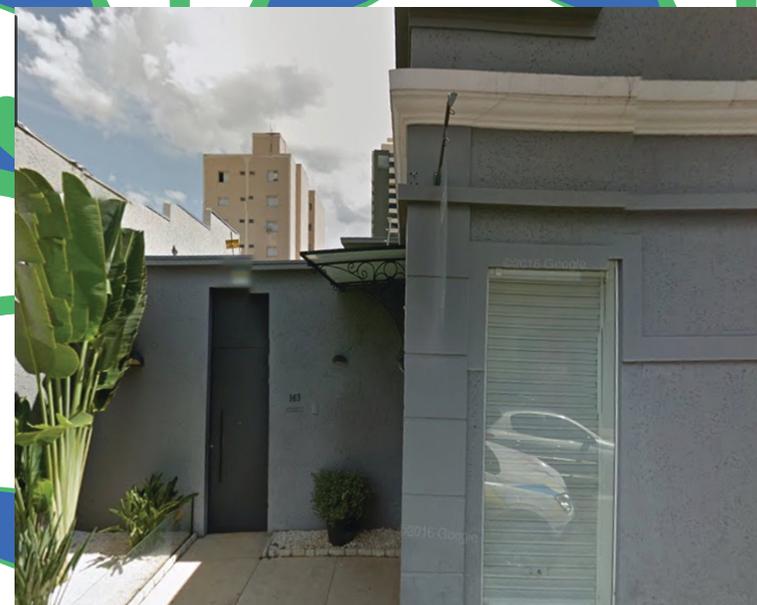
## 6.2 Análise do Imóvel

O imóvel é uma casa de esquina localizada entre a rua Tiradentes e a rua Felisberto Carrijo, é uma casa antiga construída aproximadamente entre os anos 30 e 40, com elementos arquitetônicos que se remetem ao Art Déco, há presença de jardins na entrada, na lateral e no interior da casa. Na fachada há 6 janelas em forma de vitrine mais a abertura de esquina que também era uma vitrine em sua locação anterior. Atualmente se encontra na cor azul com detalhes brancos. Em seu interior espaço é amplo, com pé direito duplo (forro acompanha o telhado).

Seu interior é composto por um salão principal dividido por duas paredes no meio com estantes onde eram expostas as peças de roupas, dois quartos (onde eram os provadores e o escritório), cozinha, dois banheiros, um espaço aberto com jardim e uma casinha do fundo (onde era o depósito da loja). O piso no interior da casa é ladrilho com madeira e nas áreas abertas são de pedras portuguesas. O acesso à casa se dá por meio de três entradas, duas na rua Tiradentes sendo a entrada principal que dá acesso ao salão e outra que dá acesso ao jardim, e a outra na rua Felisberto Carrijo que dá acesso à casinha do fundo.☑



Entrada 1



Entrada 2

O segundo pavimento, mais requintado, com espaço maior e a presença de uma fonte de água no centro do salão que dá uma maior sofisticação ao ambiente.

O piso é todo em pedra, o teto todo trabalhado com gesso e sancas e um grande lustre em cima da fonte. O terceiro pavimento também todo trabalhado do piso ao teto, destaca-se pela iluminação azul de luzes de led, que transforma o ambiente quase em uma casa noturna, e é lá onde se encontra o dono do estabelecimento atrás do balcão de atendimentos com várias fotos suas nas paredes.

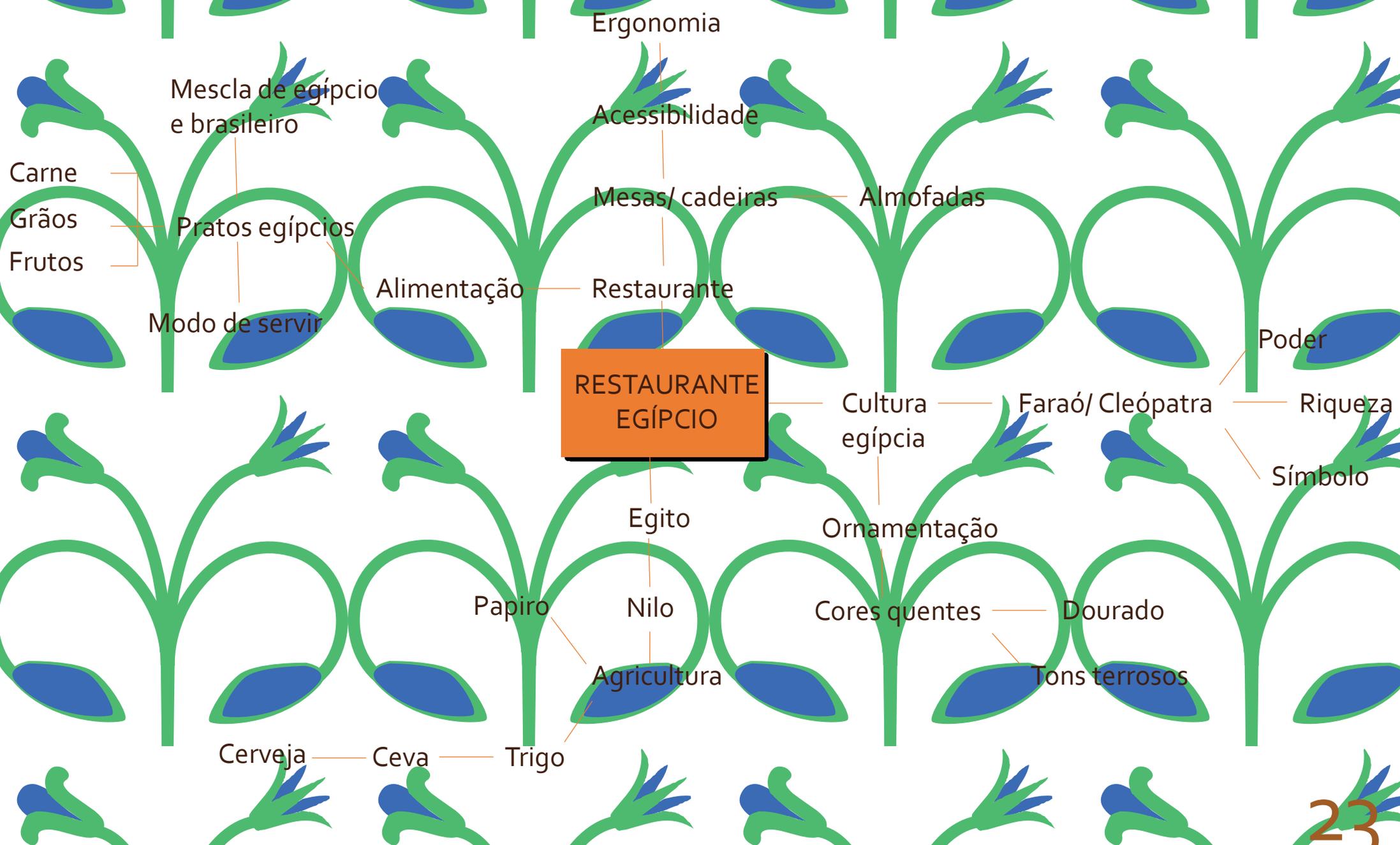
A segunda referência é o Abou el Sid, uma rede de restaurantes distribuída por várias cidades do Egito e funciona o dia todo, com almoço e jantar. O ambiente se destaca por sua decoração típica egípcia, com elementos que fazem do ambiente um lugar escuro, típico de bar e com uma decoração rica, passando um ar de riqueza, onde há a presença de várias ornamentações nas estantes, mesas e balcões, as paredes são pintadas com cores quentes (amarelo, vermelho e verde) e preenchidas com vários quadros, a iluminação é de pendentives que também funcionam como ornamentação que formam sombras nas paredes gerando um belo efeito. No seu interior o que destaca também é a divisão dos compartimentos da casa, feitos por portais orientais. As mesas são de madeira redondas e para assento são distribuídas várias poltronas de madeira com estofado em tecido dando um maior charme e conforto ao lugar. O piso é todo em ladrilho com várias estampas coloridas. O lugar é frequentado em sua maioria por nativos e são servidos pratos típicos do Egito e Oriente Médio.

As outras referências se encontram no Brasil, a primeira é a casa de chá Khan El Kalili, localizada na cidade de São Paulo que há anos vem trazendo para o nosso país a cultura egípcia. A casa é aberta a partir das 16h às 23h, possui quatorze ambientes sendo dois para cafeteria e doze para chás, que são: o salão principal (23 sofás), o salão nobre (55 sofás), vale dos reis (18 almofadas), solarium (18 almofadas), templo dos faraós (18 almofadas), pirâmides (12 almofadas), tenda (10 almofadas), panô (18 almofadas), véus (30 almofadas), harém dourado (35 almofadas), harém azul (18 pessoas), harém preto (22 almofadas).

Todos os ambientes são bem decorados, há alas modernas e alas faraônicas, salões festivos, shows de música e dança do ventre, são servidos chás, sucos, sorvetes, bebidas típicas, sanduíches, saladas, pães e rituais orientais. Em seu interior há uma grande presença de ornamentações, os mobiliários são mesas de madeira, sofá e cadeiras, as paredes são pintadas com presença de quadros, ornamentações e esteiras, piso de madeira com tapetes e iluminação com pendentives que servem como parte da decoração também.

A última referência é o Horus Bistro Egípcio, localizado em Cachoeiras, onde é servido almoço e jantar típicos do Egito. O ambiente é todo decorado por objetos, tecidos, almofadas e tapetes egípcios, além de uma bela música egípcia de fundo para entrar mais no clima. O mobiliário se dá por mesas e cadeiras de madeira e puffes no chão.

# 6.3 Mapa Mental



## 6.4 Painel Semântico



## o8 Desenvolvimento de Estudo Preliminar

Para a execução do projeto propõe-se manter ao máximo a estrutura da planta atual da casa onde será a implantação. As áreas externas e internas serão mantidas e estruturadas da melhor forma para o restaurante.

### Público Alvo:

- \*Todas as idades
- \*Pessoas que se interessam pela cultura egípcia
- \*Todos que tem interesse em conhecer novas culturas
- \*Pessoas que apreciam a culinária marroquina/egípcia

Hapi Restaurante Egípcio é um restaurante fictício criado para a cidade de Uberlândia com o intuito de expandir os conhecimentos culturais com foco na cultura egípcia. Logo, será mostrada o passo a passo do processo de criação da marca, bem como as maneiras adequadas e inadequadas de se utilizar o logotipo, destacando sua originalidade e garantindo uma maior sofisticação ao restaurante através de propagandas em geral.

A criação da marca se deu através da pesquisa sobre o Egito Antigo relacionadas à cultura, agricultura e alimentação. Sendo daí surgido o nome Hapi e o deus egípcio Hapi cuja função era personificar as águas do rio Nilo, responsáveis pela fertilização do solo que gerava a produção dos alimentos.

Com o nome e a simbologia escolhida deu-se início à criação do logo, composto por duas referências à figura de Hapi e elementos principais que são a flor de lótus e o papiro e que estão sempre presentes junto à sua imagem. Além das formas das plantas, buscou-se a incrementação das cores presentes tanto na sua imagem como na paisagem do Egito, composta pelas plantas já mencionadas (flor de lótus e papiro), o rio Nilo e as construções presentes em sua margem.

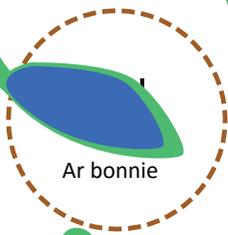
# 7.1 Nome e Tipografia

O nome Hapi é em homenagem ao deus egípcio Hapi (outros nomes: Mo-Hapi, E-Khep), cuja função era personificar as águas do rio Nilo durante a inundação. Era considerado o pai dos deuses e na maioria das vezes era representado de forma duplicada nos símbolos do sema-taui (representação do Alto e Baixo Egito), atando as duas placas heráldicas do Alto e Baixo Egito, a flor de lótus e o papiro.

Hapi era representado como um homem com seu ventre proeminente vestindo a cinta dos barqueiros e pescadores; flores de lótus e papiros na sua cabeça ou em suas mãos; sua pele era pintada de verde ou azul, que são as cores associadas à fertilidade entre os egípcios antigos; e era representado também segurando água de jarros ou levando mesas e bandejas com alimentos.



<https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/564x/dd/93/2e/dd932e2ec6bf8f47d321c7e95e941c4.jpg>



Ar bonnie

Hapi HAPI HAPI

Papyrus

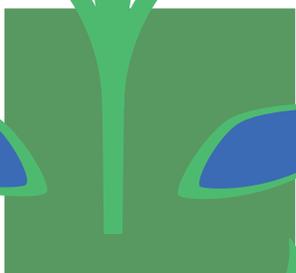
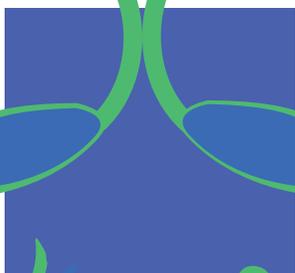
Hapi HAPI HAPI

Stylus

Tempus Sans ITC

## 7.2 Cores

As cores utilizadas na composição da Identidade Visual foram extraídas dos elementos compositivos principais da paisagem do Egito e que também estão presentes no desenho do deus Hapi, que são o azul e o lócus, o verde das construções egípcias e o rio Nilo.



## 7.3 Forma

Após a escolha do nome e das cores deu-se início à criação do logótipo, buscando retratar formas que se não fossem, parecidas as presentes no desenho egípcio do Deus Hapi. A partir daí foram feitos vários estudos possíveis, formas até se chegar ao modelo escolhido.

## 7.4 Definição da Forma

Depois de feito vários estudos das formas, foi selecionada uma que melhor representou a figura de Hapi, e com isto trabalhou-se diante de sua forma e cor para representar melhor o desenho. Para dar uma maior caracterização das plantas (do lótus e papiro) presentes na obra, houve uma modificação em algumas formas, fazendo exatamente como é na imagem. aumentou-se a largura do caule e alterou-se os tons de verde e azul.



# 7.5 Logotipo

HAPI

RESTAURANTE EGÍPCIO

Informação regular:

ABCDEFGHIJKLMN O PQRSTU VWXYZ

0123456789

HAPI

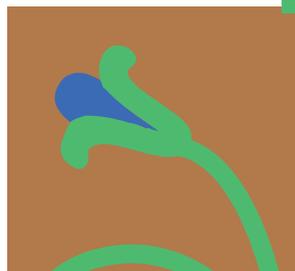
RESTAURANTE EGÍPCIO



H 217°  
S 83%  
B 62%  
R 26  
G 59



C 98%  
M 82%  
Y 0%  
K 20



H 144°  
S 57%  
B 50%  
R 49  
G 14  
B 87

C 80%  
M 22%  
Y 83%  
K 17

H 36°  
S 58%  
B 69%  
R 177  
G 17  
B 74

C 26%  
M 54%  
Y 78%  
K 8%

## 7.6 Tamanhos Mínimos



Altura mínima: 11,8 cm  
Largura mínima: 2,5 cm

As dimensões mínimas devem ser respeitadas em qualquer aplicação para que não haja uma distorção da imagem. Deste modo, deve se manter 10mm de espaçamento nas laterais de todo o elemento em a presença.

## 6 Versão Preto e Branco

As versões em escala de cinza e preto e branco do logotipo devem ser evitadas uma vez que o cliente deseja o uso das cores originais. Sendo juízo ao estudo das simbólicas e cores para a composição da forma.

Em caso de fundos estampados ou coloridos pode-se utilizar do logotipo em escala de cinza, preto ou branco.

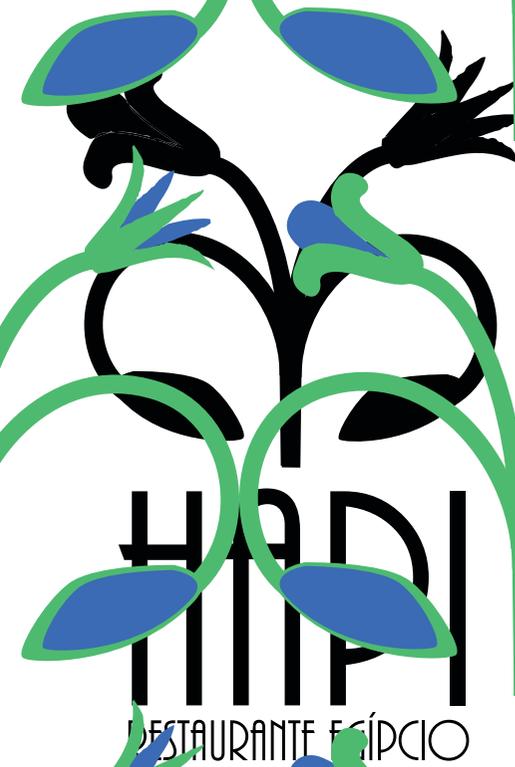
Escala de cinza



Branco em preto



Preto em branco



## 7.7 Usos Incorretos



HAPI  
RESTAURANTE EGÍPCIO



HAPI  
RESTAURANTE EGÍPCIO



HAPI  
RESTAURANTE EGÍPCIO

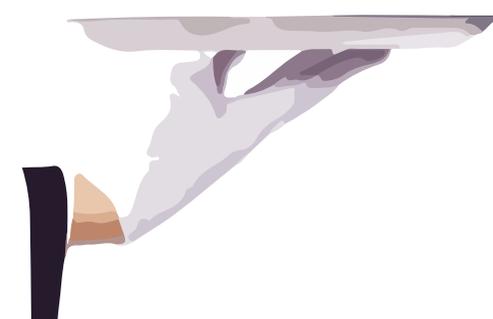


HAPI  
RESTAURANTE EGÍPCIO

TEXTO

Não devem ser feitas alterações no logotipo como: tamanho de texto, posição das cores, interação com uma /ou mais peças de texto dentro dos limites da margem.

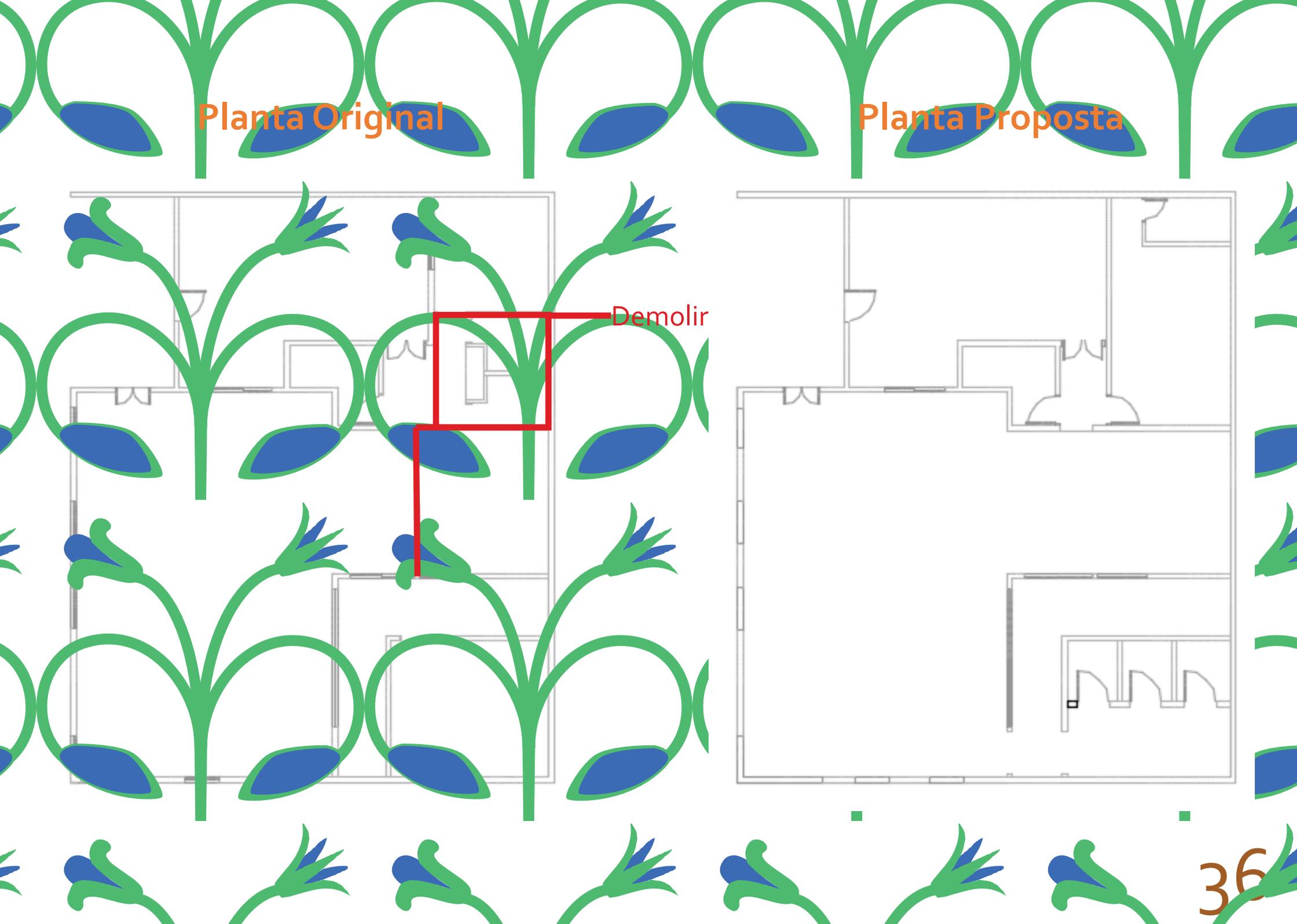
## 7.7 Aplicação



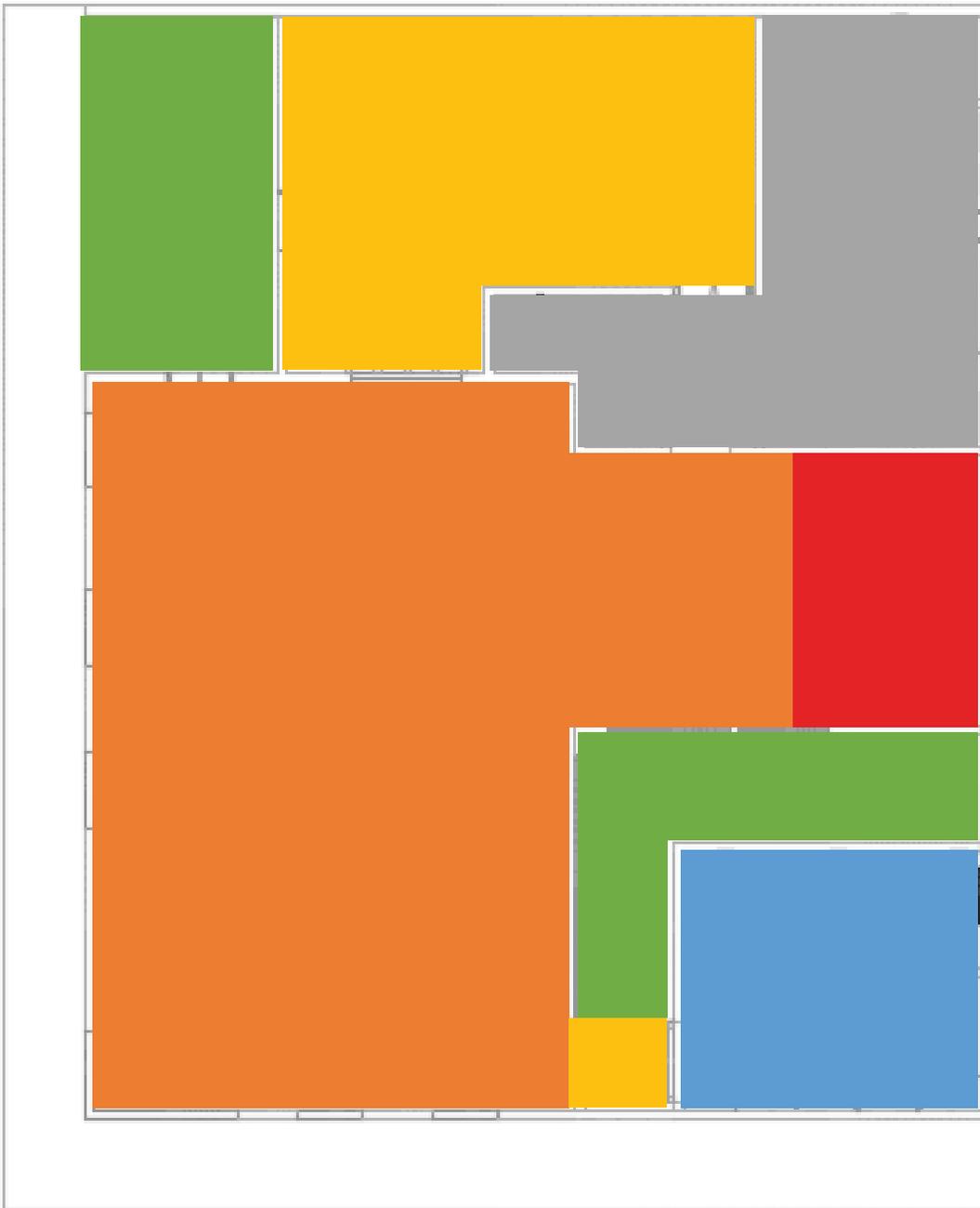
Planta Original

Planta Proposta

Demolir

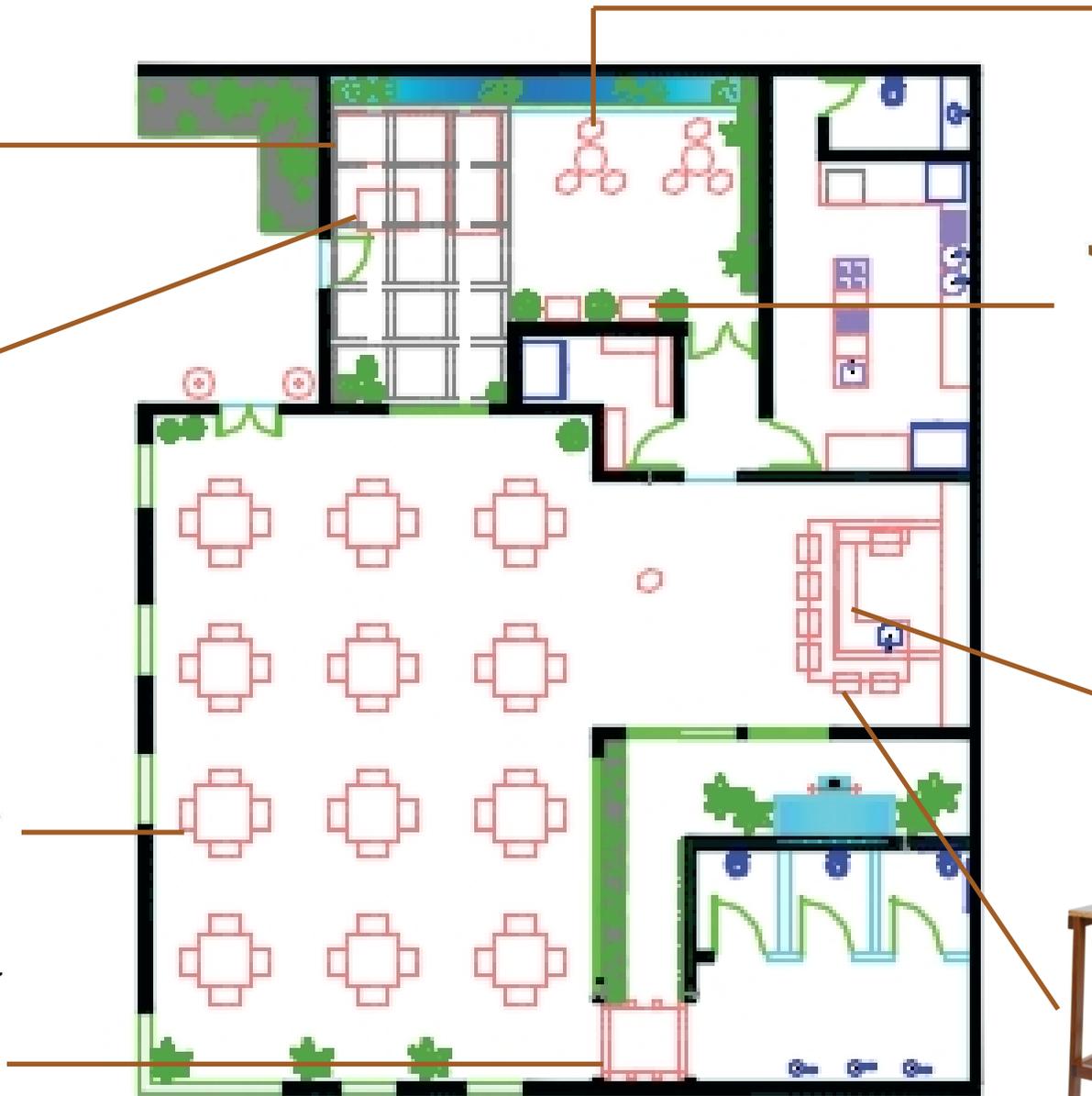


# Análise de Funcionalidade

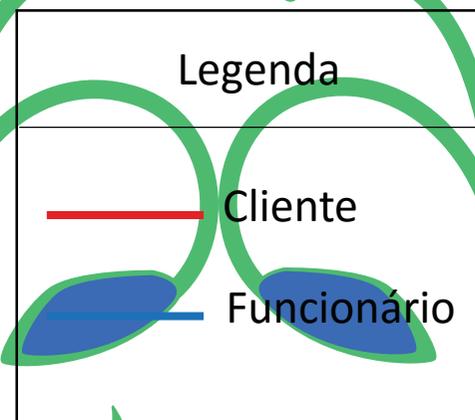
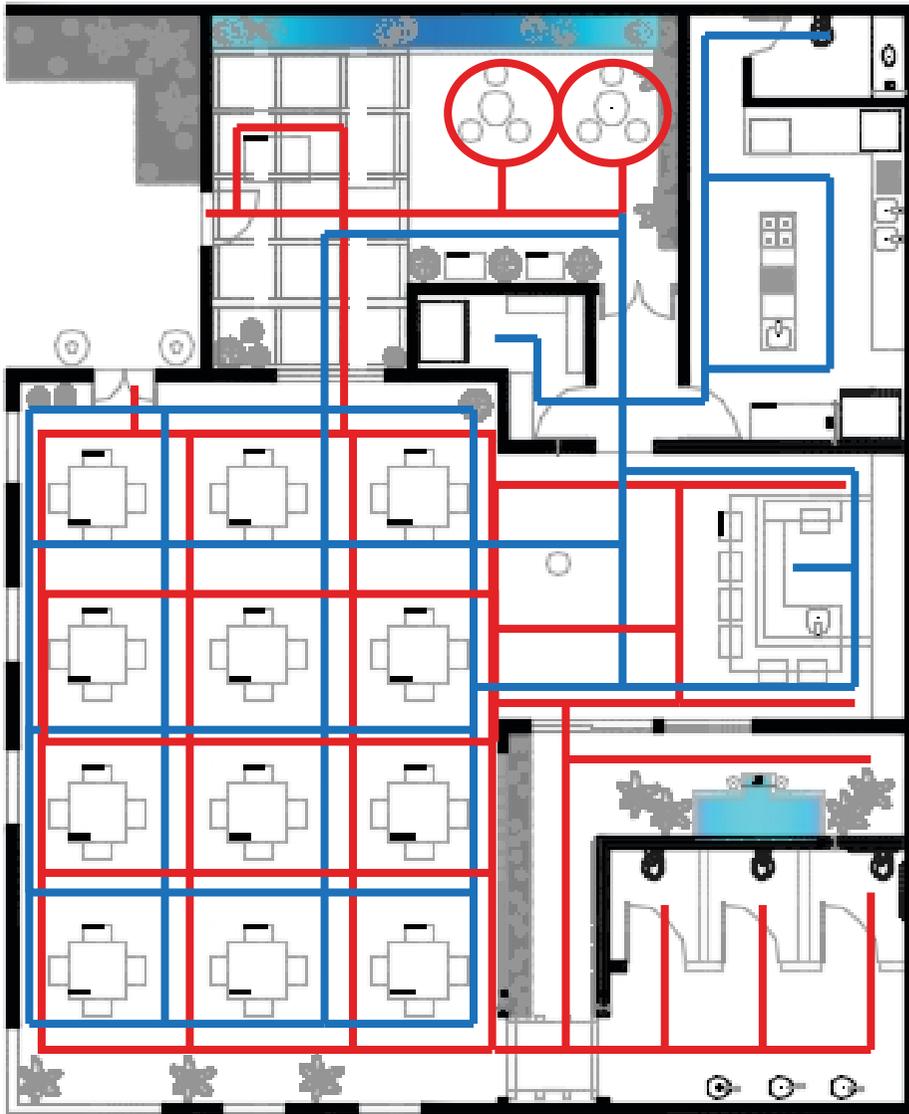


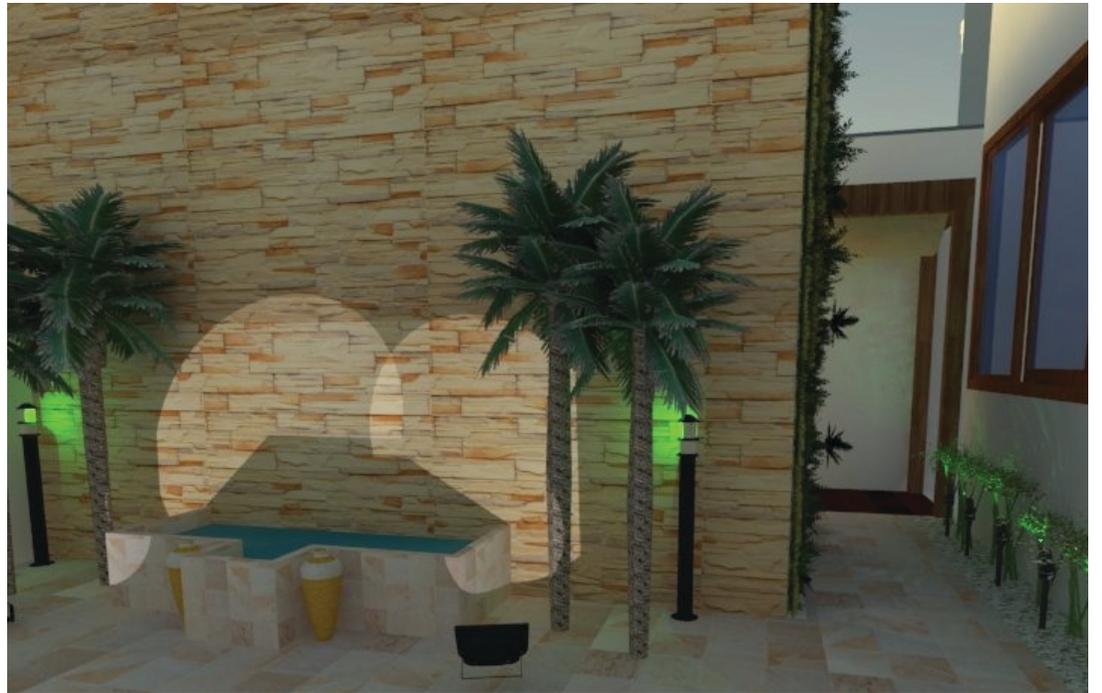
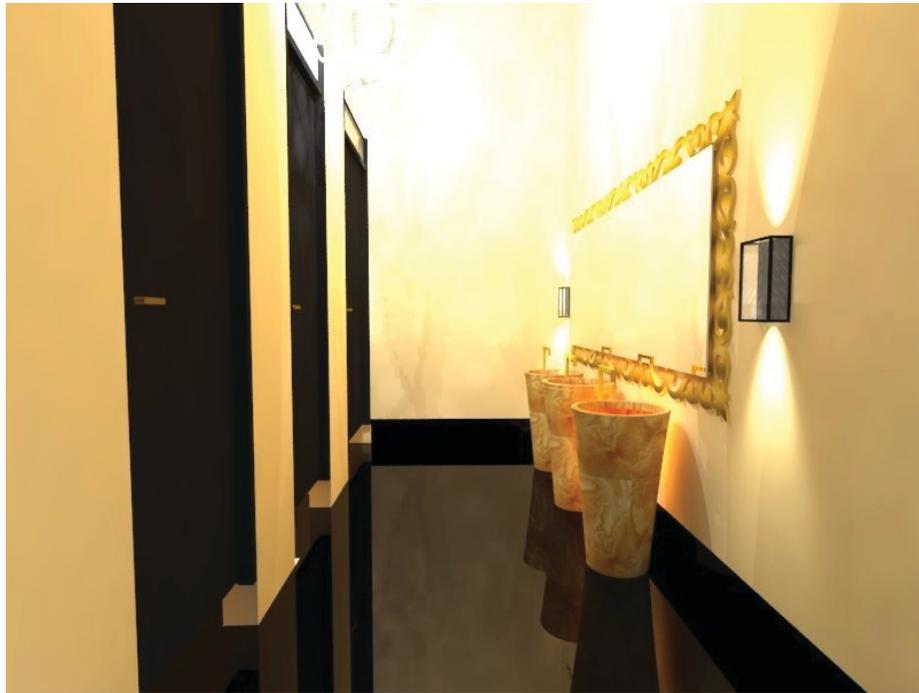
| Legenda |                 |
|---------|-----------------|
|         | Área de Serviço |
|         | Jardim          |
|         | Área externa    |
|         | Salão           |
|         | Caixa           |
|         | Banheiro        |

# Planta Baixa - Layout



# Análise dos Fluxos





# og Memorial Descritivo

## LEGENDA 01

| EQUIPAMENTOS |                           |   |   |
|--------------|---------------------------|---|---|
| ITEM         | DIM.<br><small>cm</small> | ESPECIFICAÇÕES  | FOTO  |
| E1           | 90x75x90                  | MESA CAMBUI QUADRADA  |    |
| E2           | 42x76x49                  | CADEIRA CAMBUI - BARAUNA  |    |
| E3           | 35x85x46                  | CADEIRA SHIBUI BAR - BARAUNA                                    |    |
| E4           | 270x100x40                | BALCÃO MADEIRA MACICA E RESINA CHERRY - TRENTINO DI LUCIO SEPPI |    |
| E5           | 39x99x46                  | CADEIRA GIRAFÁ BAR - BARAUNA                                    |    |
| E6           | 80x100                    | MESA VALSA VALSA BAR - BARAUNA                                  |    |
| E7           | 100x40x70                 | MESA DE CENTRO TAPEI - CUMARU                                   |    |
| E8           | 196x80x82                 | SOFÁ TAPEI - CUMARU   |   |
| E9           | 42x76x49                  | MESA LATERAL THISSU - CUMARU                                    |  |
| E10          | 290x210x490               | PERGOLADO DE MADEIRA COM CORTINA                                |  |
| E11          | 42x76x49                  | PERGOLADO DE MADEIRA COM CORTINA                                |  |

## LEGENDA 02

| EQUIPAMENTOS |                           |   |   |
|--------------|---------------------------|---|---|
| ITEM         | DIM.<br><small>cm</small> | ESPECIFICAÇÕES  | FOTO  |
| E1           | 60x62x59                  | Lava-Louças Brastemp Ative! 8 Serviços  |    |
| E2           | 82X185X74                 | Geladeira Brastemp Inverse Maxi 573 Litros Evox - 110V                                  |    |
| E3           | 62X41X51                  | WL-35 Forno Convector Wictory -220V   |    |
| E4           | 50x15x51                  | Fogão de Mesa à Gás Layer 762 4 Bocas Inox  |    |
| E5           | 54x13x27                  | Fogão Industrial de mesa 2 Bocas Culin com Chapa Itajobi Fogões                         |    |
| E6           | 49x64x52                  | Frigobar Electrolux 79 Litros RVB0 com Porta de Vidro Escurecido e Painel Externo Touch |    |
| E7           | 91x21x75                  | Câmara Fria - Smart   |    |
| E8           |                           | MESA INOX COM CUBA  |   |
| E9           |                           | MESA INOX - BALCÃO  |  |
| E10          | 47X64                     | Carro para Detritos inox - cozi   |  |
| E11          | 42x180x49                 | COIFA AÇO INOX  |  |

|     |          |   |  |
|-----|----------|---|--|
| E12 |          | PRATELEIRA/ESTANTE INOX                         |   |
| E13 | 5x127x12 | TORNEIRA CURVA DE PISO TUBE                     |   |
| E14 | 5x15x17  | TORNEIRA DE MESA BICA BAIXA PARA LAVATÓRIO TUBE |   |
| E15 | 5x10x7   | MISTURADOR D. COAT GOLD - DECA                  |   |
| E16 | 7X13     | VALVULA DE DESCARGA - DECA                      |   |
| E17 | 7X27X20  | TORNEIRA DE PAREDE PARA COZINHA FLEX - DECA     |   |
| E18 | 35X51X56 | BACIA CONVENCIONAL - DECA                       |   |
| E19 | 45X80    | CUBA DE PISO CILINDRICA - ONIX                  |   |
| E20 | 7X27X20  | CUBA CREMA MARFIL                               |  |

### LEGENDA 3

| △ PAREDE |   |   |
|----------|---|---|
| ITEM     | ESPECIFICAÇÕES  | FOTO  |
| 01       | TINTA ACRÍLICA CREME BATIDO                                       |    |
| 02       | PEDRA SÃO TOMÉ AMARELO - TIRAS                                    |    |
| 03       | DECK DE MADEIRA   |    |
| 04       | PORCELANATO POLIDO PRETO 90x90 CM E TINTA ACRÍLICA BAMBU TROPICAL |   |
| 05       | TINTA ACRÍLICA BRILHO DA MANHÃ                                    |  |
| 06       | PORCELANATO NEVE - 58x58cm  |  |

### LEGENDA 4

| □ PISO |  |   |
|--------|--|---|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÕES                           | FOTO  |
| 01     | LADRILHO HIDRÁULICO BARBACENA - 20X20 CM |    |
| 02     | LADRILHO HIDRÁULICO LISO BEGE - 20X20 CM |    |
| 03     | PORCELANATO POLIDO PRETO - 90X90 CM      |    |
| 04     | PEDRA SÃO TOMÉ AMARELA - 40X40 CM        |    |
| 05     | DECK DE MADEIRA - 09X50 CM               |   |
| 06     | PEDRA PORTUGUESA BRANCA                  |  |
| 07     | CIMENTO QUEIMADO BRANCO                  |  |

### LEGENDA 5

| ⑤ SOLEIRA |                                 |   |
|-----------|---------------------------------|---|
| ITEM      | ESPECIFICAÇÕES                  | FOTO  |
| 01        | TRAVERTINO TRAVETINO - 14X32 CM |  |
| 02        | GRANITO NOIR - 14X32 CM         |  |

## LEGENDA 6

| ITEM | DIM.  | ESPECIFICAÇÃO  | LÂMPADA  | QNT | FOTO   |
|------|---|--|--|-----|--|
| 01   |    | Pendente ArtLuz Simple Redondo Fibra Bege Bivolt                       | Lâmpada Fluorescente FLC Mini 3U 11W Branca bivolt   | 12  |    |
| 02   |    | Pendente ArtLuz Duplo Redondo Fibra Bege Bivolt                        | Lâmpada Fluorescente FLC Mini 3U 11W Branca bivolt   | 01  |    |
| 03   |    | Pendente Egypt fio de alumínio Ming Star                               | Lâmpada LED OuroLux Bulbo 10W Amarela Bivolt         | 01  |    |
| 04   |    | Pendente Egypt fio de alumínio Ming Star                               | Lâmpada LED OuroLux Bulbo 10W Amarela Bivolt         | 01  |    |
| 05   |    | Pendente Egypt fio de alumínio Ming Star                               | Lâmpada LED OuroLux Bulbo 10W Amarela Bivolt         | 02  |    |
| 06   |    | Pendente Egypt fio de alumínio Ming Star                               | Lâmpada LED OuroLux Bulbo 10W Amarela Bivolt         | 01  |   |
| 07   |  | Arandela Interna Inspire Nice Retangular E27 Plástico Preto            | Lâmpada LED Philips Bulbo 9,5W Amarela 250V (220V)   | 02  |  |
| 08   |  | Lustre Candeeiro LLUM Bronzeate Clássico Redondo Cristal Branco Bivolt | Lâmpada LED Lexman Vela Decorativa 2W Amarela Bivolt | 01  |  |

|    |   |   |   |    |   |
|----|---|---|---|----|---|
| 09 |    | Fita LED LLUM Bronzeate 1 metro Vermelha 250V (220V)                            |   | 01 |    |
| 10 |    | Arandela Interna Inspire Rose Retangular E27 Madeira Madeira                    | Lâmpada Fluorescente Osram 3U 15W Amarela 250V (220V) | 27 |    |
| 11 |    | Refletor LED Golden Retangular Metal Preto 10W Bivolt                           | Lâmpada Fluorescente FLC Mini 3U 11W Branca bivolt    | 02 |    |
| 12 |    | Balizador Germany Redondo Metal Preto 1 Lâmpada Bivolt                          | Lâmpada Fluorescente FLC Mini 3U 11W Branca bivolt    | 07 |    |
| 13 |    | Espelo para Jardim LED Key West Redondo Metal Preto 2W Bivolt                   | Lâmpada LED OuroLux Bulbo 10W Amarela Bivolt          | 18 |    |
| 14 |    | Luminária LED Lumination™ - Série EL  |   | 18 |    |
| 15 |    | Luminária de Teto Embutir Metal Técnica Quadrado Metal Branco 4 Lâmpadas Bivolt | Lâmpada Fluorescente FLC Mini 3U 11W Branca bivolt    | 01 |   |
| 06 |  | Arandela Interna ArtLuz Articulada Redondo E27 Fibra Marrom                     | Lâmpada LED OuroLux Bulbo 10W Amarela Bivolt          | 10 |  |

# 10 Referências

A Antiguidade da Culinária do Oriente Médio. [S.l]:historianet. Disponível em: <<http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=48>>. Acesso em: 26 mar.2016.

Egipto Antigo y sus costumbres. Produção de Professorgomez: youtube, 2011. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=YivzeokeBrA>>. Acesso em: 27 mar.2016.

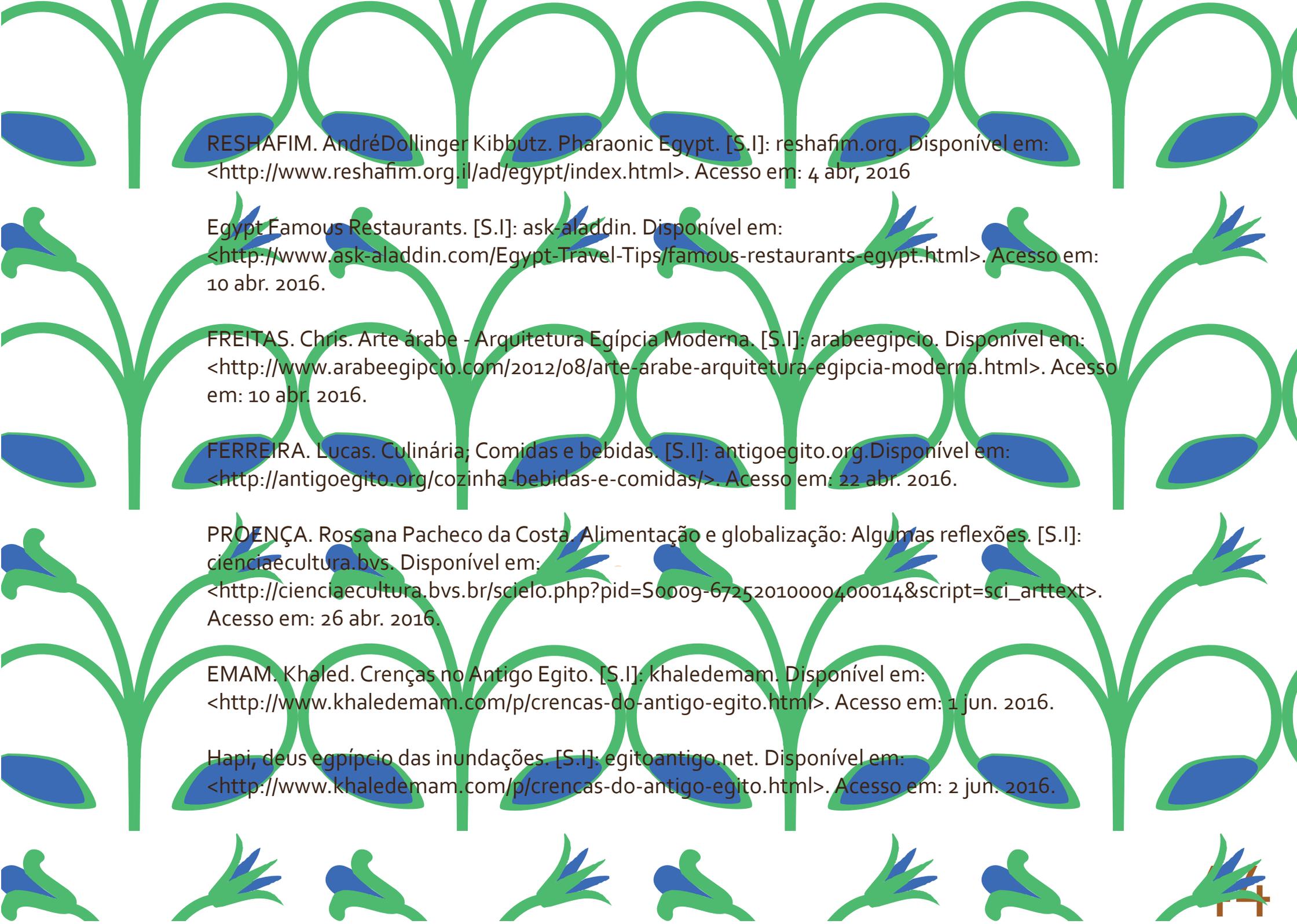
La Vida Cotidiana En El Antigo Egipto. Proução de Egiptoaroma Historia Antigua: youtube, 2011. Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=yxT8G\\_xzK-8](https://www.youtube.com/watch?v=yxT8G_xzK-8)>. Acesso em: 27 mar.2016.

PRADO, Eder. Decoração Egípcia, sua casa brasileira no tipo exportação. [S.l]: essenciamoveis. Disponível em: <http://www.essenciamoveis.com.br/blog/decoracao-egipcia-sua-casa-brasileira-no-tipo-exportacao/> Acesso em: 2 mar. 2016.

Vida Cotidiana no Antigo Egito. [S.l]: facinioegito. Disponível em: <<http://www.fascinioegito.sho6.com/vidacoti.htm>>. Acesso em: 30 mar. 2016.

A Alimentação. [S.l]: facinioegito. Disponível em: <<http://www.fascinioegito.sho6.com/alimenta.htm>>. Acesso em: 30 mar. 2016.

NETTO. João Lourenço da Silva. O Egito Antigo. [S.l]: jlourenco. Disponível em: <<http://www.jlourenco.com/JLSN/Egito%2oantigo02.htm>> .Acesso em: 4 abr. 2016.



RESHAFIM. André Dollinger Kibbutz. Pharaonic Egypt. [S.I]: reshafim.org. Disponível em: <<http://www.reshafim.org.il/ad/egypt/index.html>>. Acesso em: 4 abr, 2016

Egypt Famous Restaurants. [S.I]: ask-aladdin. Disponível em: <<http://www.ask-aladdin.com/Egypt-Travel-Tips/famous-restaurants-egypt.html>>. Acesso em: 10 abr. 2016.

FREITAS. Chris. Arte árabe - Arquitetura Egípcia Moderna. [S.I]: arabeegipcio. Disponível em: <<http://www.arabeegipcio.com/2012/08/arte-arabe-arquitetura-egipcia-moderna.html>>. Acesso em: 10 abr. 2016.

FERREIRA. Lucas. Culinária; Comidas e bebidas. [S.I]: antigoegito.org. Disponível em: <<http://antigoegito.org/cozinha-bebidas-e-comidas/>>. Acesso em: 22 abr. 2016.

PROENÇA. Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: Algumas reflexões. [S.I]: cienciaecultura.bvs. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252010000400014&script=sci\\_arttext](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=S0009-67252010000400014&script=sci_arttext)>. Acesso em: 26 abr. 2016.

EMAM. Khaled. Crenças no Antigo Egito. [S.I]: khaledemam. Disponível em: <<http://www.khaledemam.com/p/crencas-do-antigo-egito.html>>. Acesso em: 1 jun. 2016.

Hapi, deus egípcio das inundações. [S.I]: egitoantigo.net. Disponível em: <<http://www.khaledemam.com/p/crencas-do-antigo-egito.html>>. Acesso em: 2 jun. 2016.