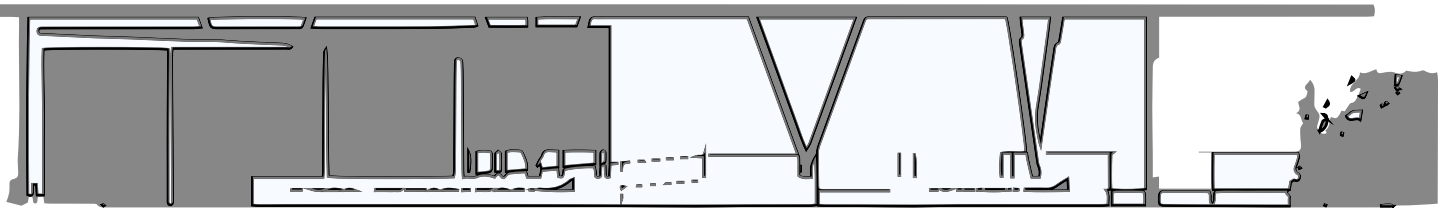


# COMPLEXO DE COQUETELARIA PARA UBERLÂNDIA

HELLYONAY LEMES ALVES



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO - FAUeD  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO  
ORIENTADOR: JULIANO C. CECÍLIO BATISTA DE OLIVEIRA  
HELLYONAY LEMES ALVES

UBERLÂNDIA, 2021

# Sumário

1

## introdução

introdução  
objetivo  
justificativa

6-9

2

## coquetelaria

breve história da coquetelaria  
coquetelaria no brasil  
relação entre bebidas e pessoas  
mercado de coquetelaria no brasil

10-19

3

## análise do espaço urbano em uberlândia

breve história da cidade  
uso do espaço urbano na cidade  
centro  
avenida governador rondon pacheco  
santa mônica  
considerações parciais

20-35

4

## conceito de bar

classificação de bares  
serviços  
identidade  
tipologias de bares em uberlândia  
considerações parciais

36-43

5

## o terreno

terreno a  
terreno b  
terreno c  
considerações parciais  
análise do terreno a - bar em bar

44-53

6

## obras em estudo

referências projetuais  
estudos de caso

54-73

7

## condicionantes projetuais

histórico da ruína  
análise do entorno  
análise da ruína  
análise técnica  
aspectos condicionantes para intervenção

47-89

8

## projeto

conceito  
programa  
volume  
estrutura e materialidade  
intervenção - proposta inicial  
intervenção - proposta final

90-123

9

## referências bibliográficas

referências bibliográficas

124-1127



introdução

Observando o cenário atual que diz respeito ao consumo de coquetéis na cidade de Uberlândia, este trabalho propõe uma análise sobre a cultura da coquetelaria na cidade e objetiva o estudo de implantação de um Complexo de Coquetelaria para a região.

Para contextualização sobre o tema, primeiramente é apresentado um breve histórico sobre a coquetelaria, apontando fatores que motivaram o surgimento da cultura de coquetelaria no Brasil e no mundo. Também foi retratada a situação atual do mercado de coquetéis, levando em consideração o período de pandemia que estamos vivendo.

Após isso, foram estruturadas análises sobre o uso do espaço urbano em Uberlândia, buscando entender o grau de qualidade urbana da cidade. Foram feitos, ainda, estudos sobre o uso dos espaços públicos e privados - bares e restaurantes - em determinadas regiões - Centro, Av. Governador Rondon Pacheco e bairro Santa Mônica - para identificar quais são as problemáticas. Posteriormente às análises, foram introduzidos estudos sobre o conceito, classificação e tipologias de bares, para então constatar as características desses estabelecimentos em Uberlândia.

Para a definição do terreno de implantação do Complexo de Coquetelaria, foram analisadas três opções, todas localizadas no raio de análise do centro da cidade, sendo escolhida a opção mais conveniente para proposta deste projeto. Contudo, foi identificado a presença de uma ruína no terreno. Sendo assim, foram feitas novas análises para melhor compreensão da estrutura preexistente no local.

Em seguida, realizou-se estudos de obras arquitetônicas que contribuíram como referências projetuais para o Complexo. Também foram feitas análises mais detalhadas de três projetos - Museu da Cachaça, Benzina e Restaurante Ateliê Wäls - que auxiliaram na estruturação de um programa de necessidades para este trabalho.

Por fim, realizou-se análises do entorno; análises técnicas - estudos da carta solar e ventos predominantes; estudos de condicionantes para intervenção na ruína e o desenvolvimento do estudo preliminar para implantação do Complexo de Coquetelaria em Uberlândia.

Desenvolver um projeto que discute o consumo e elaboração de coquetéis com qualidade e identidade regional, apontando as problemáticas do cenário atual e estimulando a capacitação de profissionais da área. Para assim, definir um conceito forte sobre como é a Cultura da Coquetelaria em Uberlândia.

De modo que examine quais as características dos frequentadores e colaboradores dos bares de coquetelaria na cidade, sejam esses de eventos ou de estabelecimentos. Atentando-se nas qualificações dos bartenders e nas tipologias e classificações dos bares estudados na região. Para então, estruturar um trabalho que possa contribuir para futuras pesquisas sobre o tema e instigar os leitores a conhecerem mais sobre o mundo da coquetelaria.

## 1.3 Justificativa

O mercado de coquetelaria gera oportunidades de empregos em todo o país, sendo eles nas áreas de produção de insumos, fabricação de bebidas, montagem de coquetéis - bartender- ou na execução de eventos - trabalhando como freelancer. Essa demanda exige, cada dia mais, capacitação e conhecimentos sobre coquetéis e afins.

Em Uberlândia, o consumo de coquetéis tem aumentado significativamente, no entanto, a qualidade não tem acompanhado esse crescimento. Isso demonstra uma carência de produtos de qualidade e profissionais mais capacitados. As oportunidades que o mercado oferece podem contribuir na renda de quem se aventurar nessa área. No meu caso, consegui conciliar o Curso de Graduação em Arquitetura e Urbanismo - UFU - com os trabalhos freelancer - como bartender - nos finais de semanas. Essa experiência contribuiu para que, hoje, eu fosse proprietário da empresa de coquetelaria AoCubo. Contudo, percebi a necessidade de bons estabelecimentos e bares de eventos na área da coquetelaria, e essa questão influenciou na escolha do tema do presente trabalho.

Dessa forma, este estudo se justifica pelas demandas e carências apresentadas, propondo um projeto que estimule a produção de coquetéis de boa qualidade e com características regionais. Além de sugerir uma oportunidade - de renda, empreendimento e uma possível profissão - para jovens que não conseguem auxiliar a faculdade com um emprego fixo.



coquetelaria

## 2.1 Breve História da Coquetelaria

### 2.1.1 Surgimento do conceito Coquetelaria

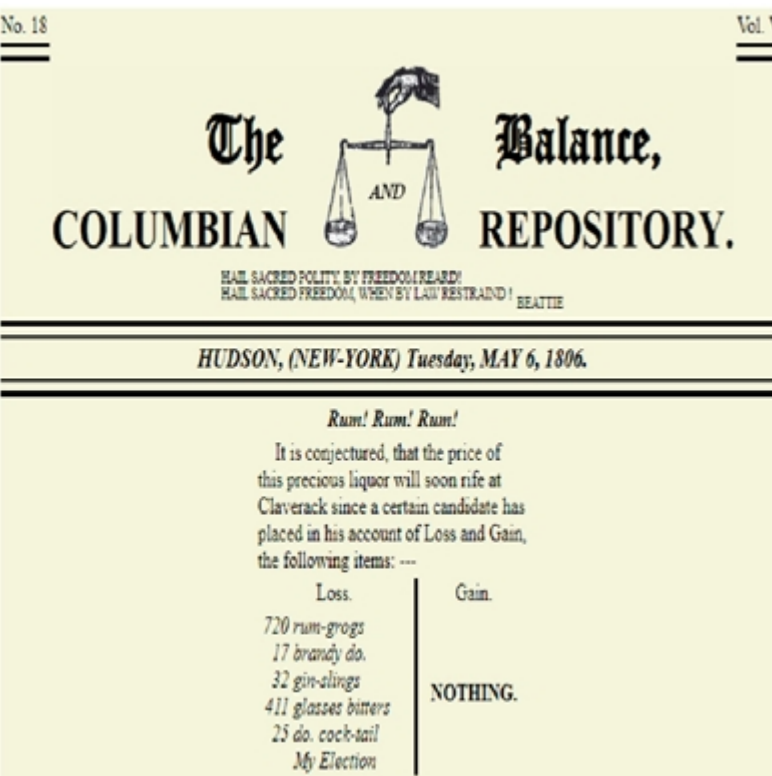


Figura 01. Menção do termo cocktail. Fonte: Kingcocktail, 2021.

A palavra *cocktail* foi definida pela primeira vez em 1806, através de uma citação de Harry Crosswell no *The Balance and Columbian Repository*, que define como sendo: *a stimulating liquor composed of any kind of sugar, water and bitters* (um licor estimulante composto por qualquer tipo de açúcar, água e *bitters*). Após essa primeira definição, a ideia de *cocktail* foi sendo aprimorada e, consequentemente, adquirindo novos adeptos que foram adicionando mais significados para a palavra. Falando sobre coquetel, a ideia básica sempre foi de ser um estimulante, mas foi a partir de estudos e contribuições de alguns bartenders estadunidenses que a coquetelaria foi se desenvolvendo como uma verdadeira arte. *Bartenders* como Harry Johnson e Jerry Thomas foram grandes nomes da coquetelaria, que desenvolveram muitos estudos sobre coquetéis. Jerry era conhecido como o “professor” Thomas, ele trabalhou nos Estados Unidos e na Europa, e é de grande importância para a história da coquetelaria. (FERREIRA, 2018, p.04).

### 2.1.2 Fatores históricos que contribuíram para evolução da coquetelaria

A história da coquetelaria é marcada por muitos fatores históricos, mas iremos focar em cinco momentos, sendo eles o sistema de refrigeração do gelo, o *Prohibition Days*<sup>1</sup>, os *Speakeasy*<sup>2</sup>, a Segunda Guerra Mundial, e a fundação da *International Bartenders Association* em 1951. Abordaremos resumidamente esses fatores a fim de entender qual a relação e contribuição deles para o desenvolvimento da coquetelaria.

O gelo é utilizado nos coquetéis para resfriar e diluir a bebida, que é preparada sempre com equilíbrio, para não alterar a composição na receita final. O uso do gelo só foi possível graças às pesquisas e investimentos de Frederic Tudor, um empresário da Nova Inglaterra. “Devemos muito a uma pessoa em especial, que um dia pensou em criar e exportar gelo em uma época onde sequer era possível armazená-lo e que, na ocasião, os transportes conhecidos mais rápidos eram os navios: Frederic Tudor que ficou conhecido como Ice King.” (FERREIRA, 2018, p.04).

Em 1920, teve início nos Estados Unidos os *Prohibition Days*, que traz consigo um péssimo contexto

para comerciantes dos setores de bares e profissionais que atuavam no mercado, como os bartenders. Com a proibição de vendas, produção, importações e consumo de bebidas alcoólicas de qualquer tipo nos Estados Unidos, a demanda de coquetéis foi diminuindo consideravelmente no início. Embora o movimento tenha conseguido trazer a Lei Seca, muitos americanos estavam dispostos a consumir bebidas alcoólicas ilegalmente, o que deu origem a outro movimento, os *Speakeasy*, que foi importante para dar continuidade aos trabalhos de profissionais daquela época, e teve grande participação para o desenvolvimento da coquetelaria.

Os *bartenders* que trabalhavam nos *Speakeasy* tiveram que desenvolver receitas para criação de novos coquetéis. Muitos frequentadores desses locais compartilhavam suas experiências e conhecimentos sobre coquetelaria, facilitando ainda mais o consumo durante a Lei Seca. Assim, foram surgindo novas combinações de ingredientes que disfarçavam a presença de álcool na bebida (passando batido em caso de fiscalização), e coquetéis que até hoje são consumidos, como o *Bloody Mary*. (FERREIRA, 2018, p.04)



Figura 02. Speakeasy. Fonte: Pinterest, 2021.

Com o fim das proibições em 1933, muitos profissionais conseguiram ter liberdade de criação de novos coquetéis, principalmente os que trabalhavam nos *Speakeasy*. Assim, a coquetelaria foi ganhando cada vez mais bartenders especializados e, com isso, inúmeros coquetéis novos para serem degustados e terem suas receitas compartilhadas.

Com a coquetelaria em alta, muitos produtos foram desenvolvidos, novos materiais foram surgindo e cada vez mais o público que consumia coquetéis continuava aumentando. Entretanto, em 1939 inicia-se a Segunda Guerra Mundial, e junto a isso houve racionamento de produtos em grande parte dos países. Contudo, a coquetelaria soube lidar muito bem com essa situação, os bartenders tiveram que desenvolver novas formas e estudos para produzir coquetéis com menos ingredientes e, por causa disso, surgiram os mixers (misturas de vários tipos de produtos). Eles misturavam água, sucos, refrigerantes e bebidas alcoólicas, a fim de reduzir custos e, assim, prosseguir com a venda de coquetéis. (FERREIRA, 2018, p.05)

Outro grande momento que precisamos mencionar e que marcou a evolução da coquetelaria, é a fundação da *International Bartenders Association*, em 1951 na Inglaterra. Para Ferreira (2018), “A IBA, como é popularmente conhecida, é a maior organização global quando o assunto são coquetéis e a profissão de bartender, ela é a responsável por catalogar e padronizar as receitas conhecidas como oficiais e disponibilizar para todos.” (2018, p.06). Com a criação dessa associação, o serviço de *bartender* se tornou algo global, pois teve início a catalogação de vários coquetéis, além da padronização de receitas de inúmeros países associados à IBA.

Portanto, entendemos que todos esses fatores históricos foram importantes para formação de uma ideia e para a criação de uma cultura de como é e como funciona o mundo da coquetelaria. A cada momento da história, o conceito sobre o tema foi se estruturando e adquirindo uma identidade e uma linguagem quase única entre os profissionais e adeptos desta área.

<sup>1</sup>Prohibition Days: Lei Seca nos Estados Unidos que caracteriza o período de 1920 a 1933 durante o qual a fabricação, transporte e venda de bebidas alcoólicas para consumo foram banidas nacionalmente, como estipulou a 18ª emenda da Constituição dos Estados Unidos.

<sup>2</sup>Speakeasy: Termo utilizado para identificar bares e restaurantes que secretamente vendiam bebidas alcoólicas durante a Lei Seca nos Estados Unidos (1920-1933).

## 2.2 Coquetelaria no Brasil

Para entendermos como a cultura da coquetelaria se estruturou no Brasil, o estudo será dividido em análises das gerações de profissionais que atuaram nesse setor, considerando, suas experiências, o nicho de atuação no mercado e momentos que marcaram a coquetelaria brasileira. Daremos início aos nossos estudos a partir da década de 1950, analisando a primeira geração de bartenders. A partir disso, seguiremos uma linha cronológica marcada por fatores que contribuíram para nossa identidade e reconhecimento na coquetelaria internacional.

Na década de 1950, tem início a primeira geração e carreira de um dos grandes nomes da história da coquetelaria nacional, Angel Ojea, que foi o precursor da cultura de bares em hotéis no Brasil. Durante sua atuação no mercado, Ojea viajou para alguns países, como Bolívia e Argentina, onde passou bastante tempo trabalhando e aprendendo novas formas de desenvolver coquetéis. Em 1974, ele voltou ao Brasil para a inauguração do Hotel Sheraton, no Rio de Janeiro, onde futuramente se tornou o chefe de bar. Quando Ojea retorna, traz consigo novas experiências e receitas desconhecidas, fazendo com que a coquetelaria no Brasil evoluísse muito nesse período.

A primeira geração foi marcada por um momento importante para a coquetelaria nacional. Em 1970, foi fundada no Brasil a Associação Nacional de Bartenders, conhecida popularmente como ABB. E desde novembro de 1972 é afiliada da IBA, sendo sua única representante oficial no Brasil autorizada para formação e certificação de profissionais de bar. Graças a essa associação, a coquetelaria do país começou a ser reconhecida mundialmente.

### X MANDAMENTOS DO BARTENDER

Por Santiago Policastro o "Pichin"

- I - Bartender é um artista e a coquetelaria uma arte, nutrida de espírito, sabor, aroma e cor.
- II - A missão do Barman é alegrar, não embriagar.
- III - Faça do cliente um amigo e não do amigo um cliente.
- IV - Não ofereça nunca um copo sem um sorriso.
- V - Fale o necessário, não escute o alheio e esqueça das confidências do amigo.
- VI - Seja o mais limpo, o mais elegante, o mais cordial, o mais fino, em todo momento, em todo lugar.
- VII - Não faça trapaças com as bebidas, nem brinque com a confiança de seus amigos: sirva a eles sempre o melhor.
- VIII - Seja paciente com os que o auxiliam no bar, ensine o seu ofício com amor.
- IX - Mantenha acesa a solidariedade profissional e não permita que ninguém a quebre.
- X - Sinta o orgulho de ser barman mas mereça-o.

**Fonte:** ABB. Disponível em: <https://www.assbb.org.br/historia/>. **Acesso em:** 1 mar. 2021.

A segunda geração se inicia na década de 1980, destacando o profissional Derivan Ferreira de Souza, que é popularmente conhecido pelos bartenders como Mestre Derivan, se destacando como ganhador de vários prêmios, dentre eles, o melhor barman do ano pelas revistas *Veja* e *Gula*. Ele se destacou muito na década de noventa e foi um dos responsáveis pelo reconhecimento da coquetelaria brasileira no cenário internacional. Na mesma época, o Brasil começava a se destacar na coquetelaria a partir da adesão da Caipirinha como coquetel oficial da lista da IBA. De acordo com Ferreira (2018):

[...] em setembro de 1995 através de um pedido de Derivan Ferreira de Souza, que até então era o vice-presidente da Associação na América do Sul. O drinque foi o 64° a integrar a lista de coquetéis oficiais da IBA ao lado de clássicos como Margarita, Manhattan, Dry Martini e outros. (FERREIRA, 2018, p.10)

Na terceira geração, elucidamos primeiramente o profissional Alexandre D'Agostinho, que trabalhou por quase 18 anos no bar *Spot*. Ele evidenciou que o sucesso da coquetelaria nacional aconteceu devido às tecnologias e o acesso à internet, onde conseguimos ter uma troca de experiências mais rápidas entre os profissionais. D'Agostinho ficou conhecido nacionalmente por desenvolver coquetéis engarrafados, quando criou sua empresa *Apothek Cocktails & Co.*

Outro grande destaque desta geração é Kennedy Nascimento, bartender que desde 2015 atua no grupo Vegas (sete grandes empreendimentos na grande São Paulo). Ele se destaca por ser considerado um ótimo profissional da coquetelaria nacional e por ter vencido o *Legends of London 2017*, tornando-se o primeiro brasileiro a ganhar um campeonato internacional de coquetelaria. É defensor da profissão e valorização da área.

Portanto, analisando o histórico da coquetelaria no Brasil, percebemos que os responsáveis pelo sucesso são, primeiramente, os grandes profissionais do mercado, que investiram tempo e conhecimento para desenvolverem uma boa coquetelaria, atualmente reconhecida em âmbito mundial. Por último, é possível afirmar que, devido às características únicas do nosso país, como a cachaça e as frutas, além de outros ingredientes, criamos uma identidade que define a coquetelaria do Brasil.



Dando início à pesquisa, serão abordadas algumas bebidas de modo geral, sendo elas classificadas como alcoólicas ou não. Compartilhamos da ideia de que as bebidas são uma substância líquida capaz de saciar a sede e, de certa forma, satisfazer nossas vontades, estando presentes em comemorações, homenagens e conquistas, entre outros momentos. Tendo como objetivo principal entender qual a relação das pessoas com as bebidas alcoólicas, levaremos em consideração as tradições e cultura da nossa sociedade, para compreendermos qual a relação e influências que as bebidas exercem nas pessoas. (STANDAGE, 2005, p. 9)

No início, as bebidas eram feitas de forma artesanal, na maioria das vezes para consumo próprio. Com a industrialização, o mercado de bebidas cresceu consideravelmente e isso acarretou mudanças entre as relações das pessoas e seu consumo. Com a industrialização em alta, o acesso às bebidas ficou mais fácil, os preços se tornaram mais acessíveis e a sua qualidade aprimorada. Atualmente, temos inúmeras possibilidades de consumo, como, cervejas, destilados, refrigerantes, sucos, chás e vinhos, por exemplo. No livro "História do Mundo em 6 Copos", Standage (2005) afirma que:

[...] somente nos últimos dez mil anos outras bebidas surgiram para desafiar a primazia da água. Nenhuma delas está disponível na natureza em qualquer quantidade, e todas têm de ser produzidas deliberadamente. [...] Muitas têm sido usadas como moeda, em rituais religiosos, como símbolos políticos ou como fonte de inspiração filosófica e artística (STANDAGE, 2005, p. 9)

Analisando a história das bebidas, percebemos que elas sempre estiveram presentes em nossas vidas. Como exemplo, temos a água, a bebida mais importante que conhecemos, capaz de hidratar nosso organismo, função primordial para sobrevivência humana. A bebida sempre esteve presente em diferentes contextos, como comemorações, celebrações de conquistas, competições esportivas, homenagem aos mortos e nascimentos, além de celebrações que incluem desde acordos comerciais e tratados até outros tipos de festividades em que as pessoas se reúnem exclusivamente por diversão, por exemplo. Standage (2005) explica que:

Para compreender as ramificações tais como quem bebia o quê e por quê, e de onde vinha a bebida, é necessário fazer um cruzamento de muitos campos diferentes e aparentemente não relacionados: agricultura, filosofia, religião, medicina, tecnologia e negócios. (STANDAGE, 2005, p.12)

#### Quadro informativo: tipos de bebidas

**VINHO:** A bebida da elite. Bebida preferida dos gregos e romanos da Antiguidade, o vinho sempre implicou distinções de classe. Em Roma, até os pobres bebiam vinho – mas as melhores vinhas e as safras envelhecidas eram privilégio dos patronos ricos.

**CHÁ:** A bebida do imperialismo. No século XVIII, o comércio do chá foi um dos fundamentos econômicos do Império Britânico. Mas não só por isso, o chá tornou-se bebida nacional inglesa: seus rituais de preparação condizem com a autoimagem da Grã-Bretanha como a mais civilizada das potências.

**CERVEJA:** A bebida da civilização. Feita com grãos de cereais fermentados, a cerveja era uma bebida de elaboração simples e conservação relativamente fácil. Popularizou-se entre as primeiras civilizações da Mesopotâmia e do Egito – o que faz dela a primeira bebida da história a ter importância econômica e cultural.

**COCA-COLA:** A bebida da globalização. Inventada por um farmacêutico de Atlanta, Geórgia, no fim do século XIX, a Coca-Cola se transformou em símbolo do poder econômico americano. Mas, como a marca mais conhecida do mundo, também é uma espécie de patrimônio internacional – o refrigerante que tantos dizem odiar e que todos bebem.

**DESTILADOS:** A bebida da colonização. Graças a seu alto teor alcoólico, destilados como conhaque, uísque e rum resistiram bem às demoradas viagens marítimas do século XVI. Chegaram até a ser usados como moeda de troca no comércio dos escravos que iam trabalhar nas colônias do Novo Mundo.

**Fonte:** História do Mundo em 6 Copos (tradução de Antônio Braga; Jorge Zahar) Disponível em: [http://veja.abril.com.br/301105/p\\_156.html](http://veja.abril.com.br/301105/p_156.html). Acesso em: 20 mar. 2021.

No geral, as bebidas podem ser classificadas em alcoólicas e não alcoólicas. Essa classificação vai depender do teor alcoólico que determinada bebida possui ou se não possui álcool. Mas basicamente, as bebidas não alcoólicas são compostas por: águas, sucos, refrigerantes, cafés, chás, chocolates, isotônicos e energéticos, entre outros. Já a classificação das bebidas alcoólicas é composta por: vinhos, destilados, cervejas, entre outros. Segundo a legislação:

Bebida é todo produto industrializado, destinado à ingestão humana, em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, dispõe o Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 jul. 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 04 set. 1997, alterado pelo Decreto nº 3.510, de 16 jun. 2000. (FREITAS, 2009,p.1)

As bebidas alcoólicas estão presentes em vários momentos da história, nas realizações de rituais religiosos, comemorações sociais, festas formais ou populares, de acordo com a cultura de cada local. O consumo do álcool é bem diverso entre as pessoas, variando entre tipo de público, acompanhamento de comidas, datas festivas, feriados, regiões, entre outros. Popularmente, o álcool é consumido em bares, eventos, festas ou até mesmo em reuniões domiciliares – atualmente muito mais, devido à pandemia. (SENAD, 2007, P06) O álcool era considerado uma substância divina por muitas civilizações, como pode ser encontrado na mitologia, sendo um dos fatores responsáveis pela manutenção do hábito de beber ao longo do tempo. A Cebid (2011) evidencia que:

Registros arqueológicos revelam que os primeiros indícios sobre o consumo de álcool pelo ser humano datam de aproximadamente 6000 a.C., sendo, portanto, um costume extremamente antigo e que tem persistido por milhares de anos. (CEBRID, 2011, p.01)

Trazendo a discussão para o contexto atual, entendemos que o álcool possui diversos significados. Um deles, em específico, constitui-se da ideia de que o álcool pode favorecer a socialização. Ou seja, um dos efeitos da bebida alcoólica é desinibir algumas pessoas, facilitando, assim, relações sociais. No entanto, é necessário pontuar que esse não é um ponto de vista defendido por todas as pessoas, além de que é fato que o consumo de álcool em excesso pode estimular o comportamento agressivo ou até mesmo depravado. Moreira (2005) acredita que:

Nas sociedades atuais, o uso de bebidas alcoólicas é encorajado por ser considerado um desinibidor, um facilitador de relações interpessoais e uma forma de reduzir as tensões cotidianas. O beber é um ato social que deve ser entendido no contexto de valores, normas e atitudes de cada cultura, existindo, em todas as sociedades, padrões institucionalizados de uso de bebidas alcoólicas, bem como de motivos e de oportunidades para o seu consumo". (MOREIRA JR, 2005, p.03)

Para desenvolver a nossa pesquisa, é necessário entender qual a relação do consumo de álcool em estabelecimentos voltados para este meio. Em bares e restaurantes, o álcool é a bebida mais consumida (MARQUES, 2020, Loja Brasil). Nesses locais, geralmente as pessoas se reúnem para socialização e diversão, então normalmente são criados sentimentos de pertencimento e até mesmo paixão pelo estabelecimento. Em bares locais, é possível conhecer pessoas e histórias daquela região. Mas, para tudo isso acontecer, é necessário o respeito pelos limites humanos e sociais, considerando as regras de ética, convívio e, sobretudo, as legislações vigentes da região.

Estudos mostram que o consumo exagerado de bebidas alcoólicas pode gerar vários problemas para o convívio social, relacionamentos pessoais, trânsito, entre outros (SENAD, 2007, P06). Levando em consideração esse exagero, o álcool é capaz de desencadear dependência, configurando o alcoolismo, causando riscos à integridade e saúde das pessoas – quando relacionado à imprudência de motoristas alcoolizados. Com isso, torna-se necessário enfatizar que se deve consumir bebidas alcoólicas com prudência, respeitando as normas éticas e de convívio que regem nossa sociedade.

#### Quadro informativo: sobre alcoolismo

"Embora existam definições comportamentais e socioeconômicas de alcoolismo, em um contexto médico, alcoolismo é uma doença crônica em que o alcoólatra deseja e consome o álcool sem saciedade. Com o consumo contínuo do álcool, o alcoolista desenvolve a tolerância, caracterizada pela necessidade de consumir quantidades crescentes de álcool para obtenção de efeitos que, originalmente, eram obtidos com doses mais baixas. Com o indivíduo mais tolerante aos efeitos intoxicantes da substância, a doença dá os primeiros sintomas e sinais de dependência física do álcool etílico.

Os indivíduos que bebem excessivamente sem demonstrar sinais de dependência são considerados apenas como fazendo uso abusivo de álcool. O alcoolismo é uma doença biopsicossocial, progressiva e incurável. A bebida alcoólica se torna uma prioridade para o indivíduo, em detrimento de outras atividades cotidianas. Caracteriza-se por um desejo descontrolado de consumir bebidas alcoólicas. O indivíduo também perde o controle do consumo. Além de uma dependência física, o álcool causa uma obsessão mental característica de um vício perigoso e que mata.

O alcoolismo desenvolve uma série de outras doenças, como o caso da cirrose hepática, doença crônica do fígado, órgão mais lesado pelo consumo de álcool. Além de todas essas complicações na saúde, o alcoólico também atravessa uma série de problemas sociais, como a perda do emprego, dos amigos e até mesmo da família. A doença começa a se desenvolver dentro de casa. Pesquisas em escolas da rede pública de ensino do 1º e 2º graus apontam a experimentação de bebida alcoólica de 21,8% dos jovens a partir do oferecimento dos pais. Essa é justamente a porta de entrada para a doença.

O primeiro contato com o álcool se dá entre os 11 e 20 anos de idade, tendo um pico aos 18 anos. Sobre a relação familiar entre os alcoólicos, a maioria abandona a família (48%), enquanto 20% são classificados entre regular e mal e apenas 25% mantêm bom relacionamento. Mas quais são as causas do alcoolismo? As pesquisas recentes indicam que um fator muito relevante é a genética. Mais de cem estudos mostraram que esta doença se aglomera em famílias.

O risco de desenvolvimento do alcoolismo entre pessoas com um genitor afetado é de três a cinco vezes maior do que para pessoas com genitores não afetados. No entanto, os fatores genéticos do alcoolismo parecem constituir apenas uma predisposição à doença, que se concretiza ou não, segundo as condições ambientais. Então, pode-se afirmar que o alcoolismo é uma doença de herança multifatorial."

**Fonte:** <http://www.boasaude.com.br/artigos-desauade/3511/-1/alcoolismo-e-suas-consequencias.htm> Acesso em: 30 mar, 2021.

Por fim, concluímos que as relações das pessoas com o consumo de bebidas sempre esteve presente na história. Observamos que várias regiões do mundo possuem um comportamento específico, de acordo com a cultura de cada local. Se tratando de bebidas alcoólicas, é essencial evidenciar a questão do consumo consciente e controlado, visto que o exagero pode gerar prejuízos pessoais e sociais. Entendemos que, para que seja possível usufruir de momentos de alegria, prazer e descontração com o álcool, é preciso beber com responsabilidade e critério.

O mercado de coquetelaria está presente em vários setores do país e a procura por este serviço gera muitas oportunidades de trabalho, além de empreendimentos. Atualmente, a coquetelaria é encontrada em alguns bares, restaurantes, eventos, casas noturnas e até na indústria, sendo um dos setores que mais cresce no Brasil. Diante disso, abordaremos quais as tendências de mercado, as áreas de atuação dos profissionais, as oportunidades de empreendimento e alguns cursos de capacitação para os bartenders, considerando o cenário atual do país com a crise proporcionada pela pandemia, para assim entender quais são as projeções futuras do mercado.

O profissional da área de coquetelaria pode atuar como *freelancer* em eventos, em áreas de alimentação de hotéis, em casas noturnas e, também, bares e restaurantes. Para isso, é necessário a capacitação, além de estar atento às oportunidades oferecidas pelo mercado. Muitos bares oferecem treinamentos para *bartenders*, por meio de cursos e minicursos. A própria Associação Brasileira de Bartenders oferece cursos e emite certificados, que garantem reconhecimento e profissionalismo para o aluno. A partir disso, o *freelancer* pode se capacitar e adquirir experiências para trabalhar no mercado de coquetelaria. (DOURADO, 2020)

O *bartender* pode trabalhar em bares e restaurantes atuando como chefe de bar, administrando o estabelecimento ou investindo, entre outros. Segundo dados da SEBRAE, esse setor tem crescido bastante e isso pode ser proveitoso para os profissionais da área. Com o crescimento, surgem novas oportunidades para empreender e, junto a isso, novos empregos.

Com expansão anual em torno de 10%, o setor de alimentação fora de casa – ou de bares e restaurantes, como é chamado pelos comerciantes do ramo – gera cerca de 450 mil novas oportunidades de emprego por ano, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel). (SEBRAE, 2019)

Ainda sobre os dados da ABRASEL a respeito de bares e restaurantes, é indicado que:

Com bares e restaurantes presentes nos 5.570 municípios brasileiros, o setor congrega um milhão de negócios e gera seis milhões de empregos diretos em todo o Brasil, representando atualmente 2,7% do PIB nacional. Somado a isso, o hábito de comer fora de casa é crescente no País e, no último levantamento feito pelo IBGE, correspondia a 31,1% de todo o gasto dos brasileiros com alimentos. (POF IBGE 2008-2009)

O setor de eventos é uma ótima oportunidade para quem não pode trabalhar em dias fixos ou semanalmente. Muitas empresas do ramo de eventos possibilitam que os seus funcionários escolham os dias e tipos de eventos que querem trabalhar. É também uma área que vem crescendo bastante no Brasil. Ferreira (2018) observa que:

[...] com a intensificação da demanda pelo serviço, começam a surgir empresas pioneiras no setor de bar de drinks para eventos, um grande exemplo é a pioneira HelpBar, que notou a demanda de serviço e investiu na criação e melhora do serviço oferecido, criando rapidamente várias franquias no Brasil. (e em outros países, inclusive). Após ela, se seguiu a aparição de várias outras empresas, colocando os eventos no Brasil definitivamente na rota da coquetelaria e mostrando um grande mercado a se explorar qualitativa e quantitativamente. Empresas que disputam uma parcela do setor de coquetelaria para eventos têm investido crescentemente em inovação e estruturas, criando diversas vertentes e novos hábitos que acabaram por diferenciar completamente a coquetelaria de eventos da coquetelaria utilizada em outros segmentos. (FERREIRA, 2018, p.11)

Pesquisas apontam que o mercado de bebidas tem crescido consideravelmente no Brasil. Grande parte desse crescimento acontece graças aos investidores nacionais, sejam eles nas produções de bebidas ou mesmo os empreendedores dos setores de bares e eventos. Como revela Karen Guedes: “A indústria tem desafios, mas é bem pulsante: o setor de alimentos e bebidas faturou R\$700 bilhões em 2019. Além disso, a categoria de bebidas tem crescido mais do que o PIB brasileiro e cresce de acordo com a exigência maior da demanda”. (CARVALHO, 2020, Artigo BCB)

As bebidas nacionais têm tomado espaço no mercado, segundo Felipe Jannuzzi. “Hoje, não só os produtos são de qualidade, mas também a embalagem, a comunicação visual e outros aspectos importantes” (CARVALHO, 2020, Artigo BCB). Considerando a crise que o país vive atualmente – por causa da pandemia do coronavírus – os investidores brasileiros têm focado nos produtos nacionais e isso favorece a economia, como aponta Carol Olda:

O cenário de dólar alto e desafios financeiros nos negócios do setor durante a pandemia, existe uma nova onda de produtos nacionais que pode trabalhar com preços mais acessíveis, o que ajuda a melhorar a performance de um negócio. (CARVALHO, 2020, Artigo BCB)

Apesar das projeções de crescimento, o setor sofreu bastante com a pandemia. Muitos estabelecimentos tiveram que ser fechados, como tentativa de conter a transmissão do vírus. Algumas empresas pararam de funcionar de forma definitiva, pois não conseguiram se manter financeiramente. Outras, mudaram sua forma de atender, optando por delivery ou mudando sua área de atuação no mercado. Guedes relata que: “Tivemos clientes que fecharam e outros que buscaram o delivery (sabendo que as entregas são uma parte menor do consumo de um estabelecimento). A saída foi se reinventar” (CARVALHO, 2020, Artigo BCB).

Outro setor que vem favorecendo o crescimento do mercado de bebidas, é o digital. Muitas empresas, comerciantes e até mesmo os bartenders, optaram como meio de gerar renda o uso das redes sociais, sites e plataformas de vendas. Segundo Karen (2020):

A pandemia antecipou alguns comportamentos que, geralmente, acontecem a cada 5 anos. Compras pela internet, prioridade aos pequenos produtores, valorização da produção local, drinks engarrafados, atuação maior de bares por delivery etc. São hábitos que vieram para ficar. (CARVALHO, 2020, Artigo BCB)

Portanto, é importante afirmar que o mercado de coquetelaria possui suas ramificações, sendo possível a adaptação em muitas delas. Também é fundamental capacitar os profissionais da área para que possam se destacar em diferentes contextos, sendo eles de crise ou não. Assim, observamos que o mercado tem boas projeções e que estamos em um momento de nos atentarmos aos investimentos nacionais. Levando em consideração os dados e pesquisas de empreendimentos do setor.

3

análise do  
espaço urbano  
em uberlândia

### 3.1 Breve História da Cidade

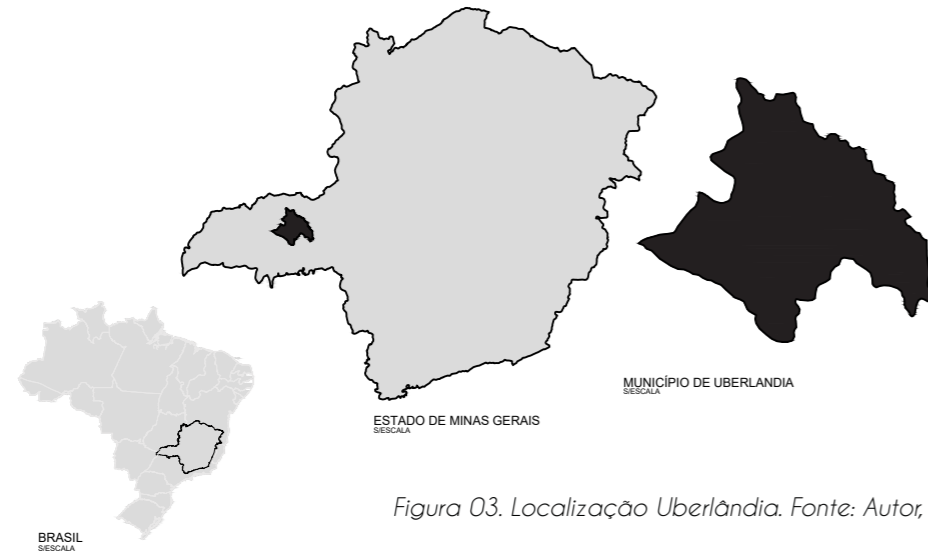


Figura 03. Localização Uberlândia. Fonte: Autor, 2021.

Uberlândia está localizada a oeste da Mesorregião do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba do Estado de Minas Gerais, Região Sudeste do Brasil. Ela se caracteriza como uma cidade média em transição para grande. Considerada a maior cidade do interior de Minas Gerais e a segunda maior do estado, sua população é de 699.097 pessoas (IBGE, 2020).

O início do desenvolvimento de Uberlândia aconteceu sem um planejamento definido, a cidade foi crescendo a partir de um núcleo (hoje nomeado de bairro Fundinho) de traçado tortuoso. A partir dos esforços e articulações com instâncias governamentais, elites locais transformaram Uberlândia numa cidade com ideologia capitalista e progressista. Desde então, surgiram grandes atacadistas, que até hoje aqui permanecem. Outro fato importante para o desenvolvimento de Uberlândia foi a construção de Brasília, refletindo a modernização do país, o que permitiu uma localização estratégica entre São Paulo e a nova capital. Com o passar dos anos, a cidade começa a acumular muito capital, permitindo que a elite local fosse adiante com sua ideologia desenvolvimentista. Isto refletiu no traçado urbano da cidade. Soares (1997) aponta que:

Um novo traçado foi implantado, bem diferente do antigo centro e sua configuração "espontânea". Esse novo traçado foi uma obra de engenharia, cujo ordenamento em xadrez de suas quadras, combinado com as praças, foi tido como ideal: primeiro pela topografia pouco acidentada do local; segundo para se criar avenidas cuja circulação e ligação do centro ao ponto de escoamento (estação de Ferro da Mogiana) se daria de maneira rápida. (SOARES, 1997, p.102)

As décadas de 1970 e 1980 marcaram grandes mudanças no âmbito de Uberlândia, que apresentou um alto ritmo de urbanização, com crescimento populacional superior à média nacional. Em números, a cidade passou de 124.706 habitantes em 1970 para 240.961 habitantes em 1980, e, depois, 366.729 habitantes em 1991, quando as taxas de urbanização foram de 89,4% para 96,1% e 97,6%, respectivamente. Após esse crescimento, algumas atividades de comércio que estavam concentradas no centro, se espalharam para novas áreas urbanas.

Na década de 1990, com o intenso crescimento de Uberlândia, concomitante ao surgimento de problemas variados, foi feito o terceiro plano urbanístico da cidade (1994, Escritório de Jamie Lemer). Esse novo plano era configurado por diretrizes que tinham o intuito de aprimorar os setores de infraestrutura urbana, economia, habitação, meio ambiente, e desenvolvimento social. Sendo o maior enfoque a resolução dos problemas de zoneamento, circulação, requalificação do centro histórico, preservação ambiental e vetores de expansão urbana.

Por fim, em 2017 foi desenvolvido um novo plano diretor para a cidade, vigente até os dias atuais. O objetivo, segundo o Art. 2º, é orientar a atuação do Poder Público e da iniciativa privada, bem como atender às aspirações da comunidade, constituindo-se na principal referência normativa das relações entre o cidadão, as instituições e os meios físicos e bióticos. (Uberlândia, 2017, Título I, Art. 2)

### 3.2 Uso do Espaço Urbano na Cidade

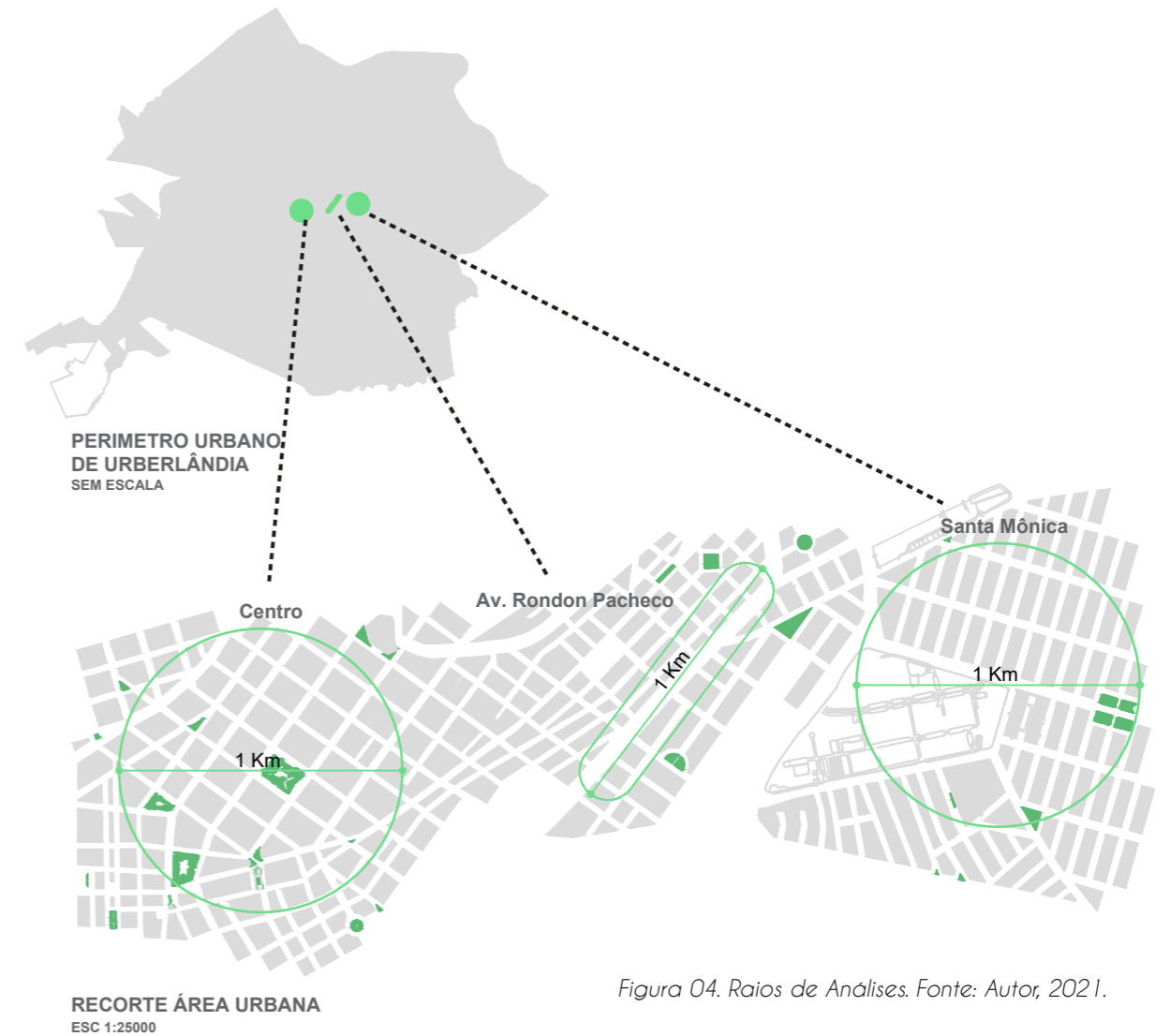


Figura 04. Raios de Análises. Fonte: Autor, 2021.

Discutir o espaço urbano e entender o seu uso é essencial para promover projetos que desenvolvam cidades vivas, seguras, sustentáveis e convidativas. O arquiteto Jan Gehl, autor do livro "Cidades Para Pessoas", discute em sua obra o uso do espaço urbano - públicos e privados - nas cidades. São abordados alguns princípios de planejamento urbanístico e análises do espaço urbano, da dimensão humana, do uso, da vida, da segurança e da sustentabilidade nas cidades. A partir dos estudos de Gehl, analisaremos três recortes em Uberlândia, localizados no centro da cidade e bairro Santa Mônica, além da Avenida Governador Rondon Pacheco.

Primeiramente, é preciso entender como se ocorre o uso do espaço urbano nesses recortes da cidade. Abordaremos, também, como intuito de análise para o projeto, alguns bares dessas regiões, verificando se esses espaços são convidativos, seguros e saudáveis para as pessoas. Para isso, discutiremos os três recortes da cidade mencionados acima, separadamente. Antes, serão desenvolvidos neste tópico alguns princípios de estudos de Gehl.

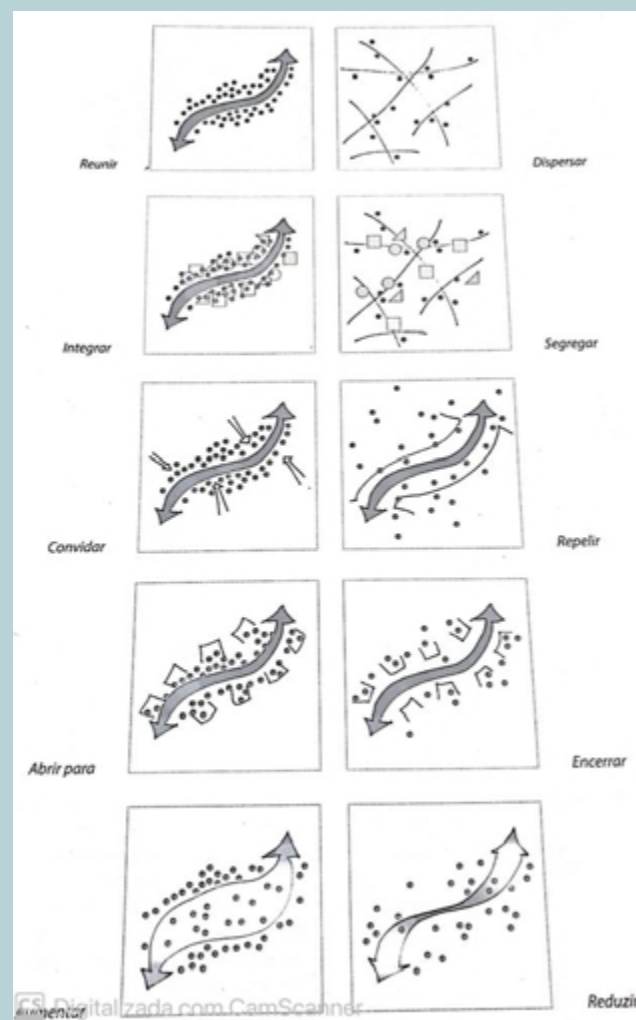
Viver o espaço público é necessário para as relações humanas na cidade. Uma cidade viva se caracteriza pela sensação que a arquitetura proporciona e por meio do uso e presença de pessoas nesses locais. Os Princípios de Planejamento de Gehl (2010) definem que os espaços públicos devem promover reunião e integração entre os seus usuários. O autor afirma, também, que a melhoria na qualidade desses espaços configura um "convite" para as pessoas permanecerem mais tempo na cidade. Segundo Gehl (2010):

Não é de se estranhar que a estreita ligação entre o uso do espaço público pelas pessoas, a qualidade desse espaço e o grau de preocupação com a dimensão humana seja um padrão geral que pode ser visto em todas as escalas. Assim como as cidades podem convidar as pessoas para uma vida na cidade, há muitos exemplos de como a renovação de um único espaço, ou mesmo a mudança do mobiliário urbano e outros detalhes podem convidar as pessoas e desenvolver um padrão de uso totalmente novo. (GEHL, 2010, p. 16)

**Quadro informativo: Princípios de Planejamento**

Reunir ou Dispersar

1. Distribuir cuidadosamente as funções da cidade para garantir menores distâncias entre elas, além de uma massa crítica de pessoas e eventos;
2. Integrar várias funções nas cidades para garantir versatilidade, riqueza de experiências, sustentabilidade social e uma sensação de segurança nos diversos bairros;
3. Projetar o espaço urbano de forma a torná-lo convidativo, tanto para o pedestre, quanto para o ciclista;
4. Abrir os espaços de transição entre a cidade e os edifícios, para que a vida no interior das edificações e a vida nos espaços urbanos funcionem conjuntamente;
5. Reforçar os convites para permanências mais longas no espaço público, porque algumas pessoas por muito tempo em um local, proporcionam a mesma sensação de vitalidade do que muitas pessoas por pouco tempo.



Fonte: Cidade Para Pessoas. Jan Gehl, 2010.

O contato entre as pessoas acontece por meio de atividades simples, geralmente relacionadas com o gesto de ver e ouvir. Esses sentidos, proporcionam ao indivíduo uma visão geral, resultando em informação e inspiração. Havendo qualidade no espaço urbano, o número de usuários aumenta e, conseqüentemente, também se multiplicam as interações entre eles. Isso está relacionado diretamente à vida na cidade, no uso dos espaços públicos.

Observa-se que algumas das atividades que as pessoas desempenham no espaço urbano são, por exemplo, caminhadas e outras modalidades de atividades físicas, descanso, lazer, socialização por meio de conversas com outros indivíduos no local e encontros, entre outras. Ainda, segundo Gehl (2010): "Se há vida e atividade no espaço urbano, então também existem muitas trocas sociais. Se o espaço da cidade for desolado e vazio, nada acontece." (GEHL, 2010, p. 16)

Outro fator para análise do espaço urbano está relacionado à segurança das pessoas nas cidades. Existe uma falsa ideia de que portões em lojas, muros altos e cercas elétricas trazem mais segurança para a população. Na verdade, essas medidas de proteção não garantem espaços seguros, ao mesmo tempo em que geram uma exclusão social das pessoas, já que elas param de viver e sentir a cidade. De acordo com Gehl (2010), as ruas sem vida, edificações de um só uso sem atividade durante quase todo o dia, fachadas com aparência fechada e escuras podem gerar sentimento de insegurança nas pessoas, resultando em lugares sem convívio social. O autor sugere algumas alternativas para o planejamento de uma cidade mais segura, sendo elas: evitar túneis de pedestres, cantos e aberturas escuras, excesso de vegetação densa e iluminação insuficiente.

Os últimos princípios que serão utilizados nas nossas análises se referem às áreas térreas e ao tráfego na cidade. No que se referem às áreas térreas, Gehl (2010) explica que nelas acontece a transição entre as edificações e a cidade, pois são nestes locais que a vida do interior das edificações se encontra com a vida do lado de fora. Nas áreas terrestres, os pedestres caminham, utilizando seu tempo para vivenciar experiências durante o trajeto. Para o autor, essa é a cidade ao nível dos olhos. Se tratando do tráfego, iremos considerar a relação dos pedestres e ciclistas com a circulação de veículos. Muitas cidades priorizam os automóveis, ocasionando inúmeros problemas para os pedestres, como por exemplo: calçadas estreitas e às vezes contendo grades de segurança, longas esperas no sinal, acessos confusos, cruzamento com obstáculos, entre outros. Gehl (2010) acredita que é necessário um planejamento que favoreça o pedestre, pois

O contato entre as pessoas acontece por meio de atividades simples, geralmente relacionadas com o gesto de ver e ouvir. Esses sentidos, proporcionam ao indivíduo uma visão geral, resultando em informação e inspiração. Havendo qualidade no espaço urbano, o número de usuários aumenta e, conseqüentemente, também se multiplicam as interações entre eles. Isso está relacionado diretamente à vida na cidade, no uso dos espaços públicos.

esses problemas configuram uma cidade pouco sustentável, sem vida e segurança. O autor indica que:

Para os urbanistas incorporarem a dimensão humana, é necessário reavaliar as inúmeras ideias voltadas ao aumento da capacidade do tráfego que se infiltram nas cidades ao longo dos anos. Para cada um desses problemas, existe uma boa solução para os pedestres. (GEHL, 2010, p. 242)

Com base nessas observações, iremos identificar nos recortes mencionados anteriormente, algumas características que promovam a cidade para as pessoas. Buscando apontar o uso e as qualificações do espaço urbano - público e privado - na cidade de Uberlândia.

**3.3 Centro**

**Centro**

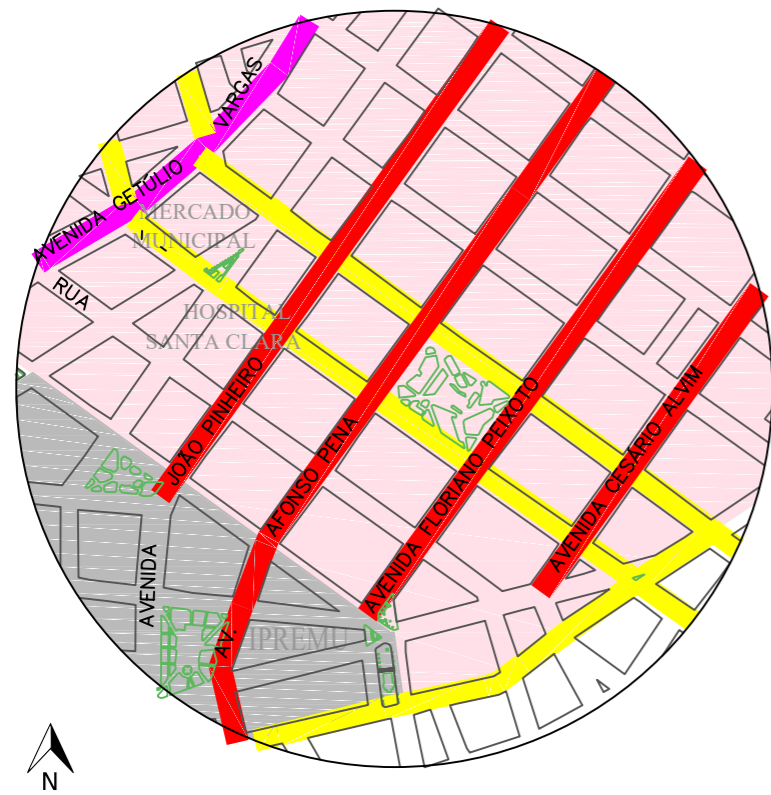


**RECORTE ÁREA URBANA SEM ESCALA**

Figura 05. Recorte Centro. Fonte: Autor, 2021.

Para a análise, foi realizado um recorte com raio de 1Km, distância considerada aceitável para caminhada. A área foi escolhida por estar localizada no centro da cidade e por apresentar versatilidade de uso, além ser caracterizada como uma região com vida noturna ativa. Localizamos o centro do raio na Praça Tubal Vilela, onde existe grande fluxo de pessoas. Nosso objetivo é estudar o zoneamento urbano, o grau de qualidade da área, a segurança e a flexibilidade do uso da cidade. As análises foram realizadas a partir dos princípios urbanísticos de Jan Gehl (2010).

Localizado no setor central da cidade, o bairro possui 7.262 mil habitantes (CENSO, 2010). Caracteriza-se como um grande ponto comercial da cidade, possuindo vários tipos de comércio e serviços, destacando uma considerável quantidade de bares e restaurantes. Consideramos que estes pontos são responsáveis pela longa permanência das pessoas no local, fato que, de acordo com Gehl (2010), é capaz de transmitir mais vida para o espaço. Estudando o mapa de zoneamento da cidade de Uberlândia, foi concebido um recorte do Centro. Com isso, localizamos a área e marcamos algumas vias que se destacam no bairro, de modo que nos orientasse na compreensão da escala macro das análises sobre a qualidade urbana.



LEGENDA

- Zona Central 1 - ZC1
- Zona Cultural do Fundinho - ZFC
- Setor de Vias Coletoras - SVC
- Setor de Vias Estruturais - SVE
- Setor de Vias Arteriais - SVA

MAPA DE ZONEAMENTO - RECORTE CENTRO  
ESC 1:10000

No mapa, duas zonas são setorizadas - Zona Central e Zona Cultural do Fundinho. Nota-se a presença de quatro vias estruturais, três vias coletoras e uma via arterial. Por ser uma região central, a possibilidade de existir variados tipos de atividades sociais aumenta, o que resulta numa região mais convidativa, que fortalece a reunião e interação das pessoas. A Prefeitura Municipal de Uberlândia define as duas zonas marcadas no mapa como:

XXXIII - ZONA CENTRAL 1: é o hipercentro da cidade onde predominam as atividades de comércio, serviços, com expressiva densidade habitacional e diversos equipamentos sociais e comunitários [...] XXXV - ZONA CULTURAL DO FUNDINHO: é a região do Centro Histórico da cidade de Uberlândia, denominada de Fundinho, com especificidade cultural própria; (Uberlândia, 2011, Seção I, Art. 4)

Grande parte do comércio está situado nas Avenidas Afonso Pena e Floriano Peixoto. Ambas se conectam diretamente com o Terminal Central. Graças a isso, o fluxo de pessoas é frequente durante grande parte do dia, proporcionando considerável movimento de atividades urbanas no local. Com essa análise macro, conseguimos entender um pouco da dinâmica do recorte. Agora, partiremos para um estudo micro da região, feitos por meio de croquis e fotos.

Através da análise conseguimos identificar algumas características do local em estudo. A cidade, nessa área, possui muita vitalidade, seja nos horários comerciais, à noite ou de madrugada. A presença de estabelecimentos comerciais e de serviços no centro, faz com que ela seja um espaço

convidativo, onde existem vários tipos de interações sociais. Observamos, também, que a região promove a reunião dos seus usuários, proporcionando uma sensação de segurança, até mesmo à noite, pois em determinadas áreas, as ruas apresentam um movimento considerável de pessoas. Em outros pontos das nossas análises, nota-se que as praças são bem frequentadas, o terreno das avenidas comerciais são ativos - gerando um convite para permanências mais longas do pedestre - e a região possui bares, restaurantes e casas noturnas.

Na parte comercial do bairro, há considerável transição de pessoas. As distâncias curtas permitem que seus usuários consigam usufruir de forma mais viva a região. Mas apesar das características positivas, a qualidade do recorte não favorece os pedestres e ciclistas que transitam pela área, pois os caminhos para circulação são de baixa qualidade, acarretando sensações desagradáveis nas pessoas. Como não existem cicloviás, os ciclistas se arriscam trafegando entre os veículos. Dessa forma, concluímos que intervenções urbanísticas são necessárias no local.

Aos finais de semana, o centro é bastante frequentado, principalmente no período noturno. A região é conhecida por apresentar vida noturna ativa, configurando um lugar de encontros e trocas de experiências. Diante disso, desenvolvemos uma tabela para entendermos quais são as características, perfil majoritário dos frequentadores e a quantidade de bares/restaurantes da área.

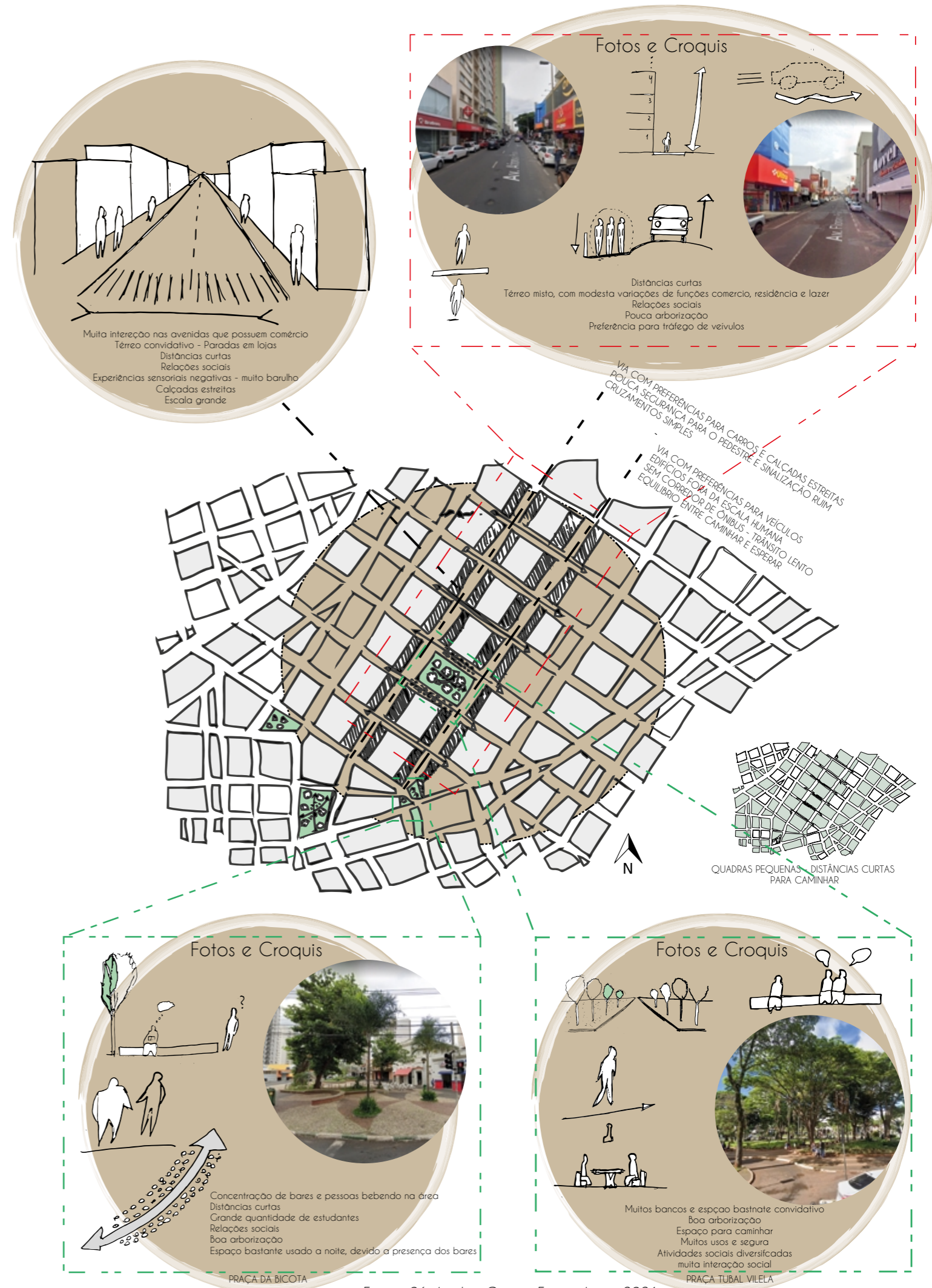


Figura 06. Análise Centro. Fonte: Autor, 2021.

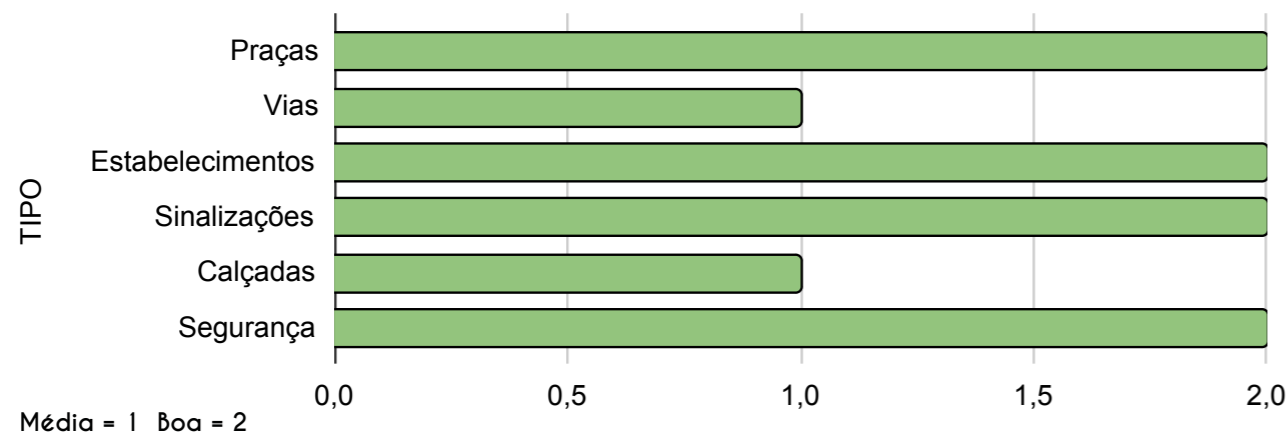
Tabela 01: Levantamento da quantidade de bares, restaurantes e casas noturnas localizados no recorte do Centro de Uberlândia

ESTABELECIMENTO	TIPO	PÚBLICO MAJ ORITÁRIO
Fábrica Espetária	Bar/ Espetária	Jovem
Cervejaria Mr. Elvis	Bar	Diverso
Hbokah & Beer	Bar	Jovem
Open Hbuse Rock Bar	Bar	Diverso
Bar do Gaucho	Bar	Jovem
Ooze	Casa Noturna	Jovem
Porks Uberlândia	Bar	Diverso
Ovelha Negra Pub bar	Bar	Diverso
Bar do Betão	Bar/ Restaurante	Diverso
Bistrô da Praça	Bar	Diverso
London Pub	Casa Noturna	Diverso
Bar Sagrado	Bar/ Restaurante	Diverso
Banca	Bar	Jovem
Oculto bar	Casa Noturna	Jovem
Rei da Sinuca	Bar	Diverso
Belgrano	Casa Noturna	Jovem
Garage Pub & Lounge	Bar	Diverso
Alfaiataria	Bar/ Restaurante	Diverso
Café Central	Bar	Diverso
Insanos Beer	Bar	Jovem
Celebretaiion Lounge	Casa Noturna	Jovem
Santuário Lounge & Pub	Bar	Diverso
Don Barreto	Bar	Jovem

Fonte: Autor, 2021.

Foram identificados 25 estabelecimentos na área analisada, mas apesar de muitos serem bares, alguns frequentadores da região normalmente preferem confraternizar nas áreas públicas, principalmente na Praça da Bicota. Ou seja, muitas pessoas compram bebidas nos estabelecimentos e consomem nas calçadas, praças, escadaria de igreja, entre outros.

Gráfico 01: Classificação da qualidade urbana.

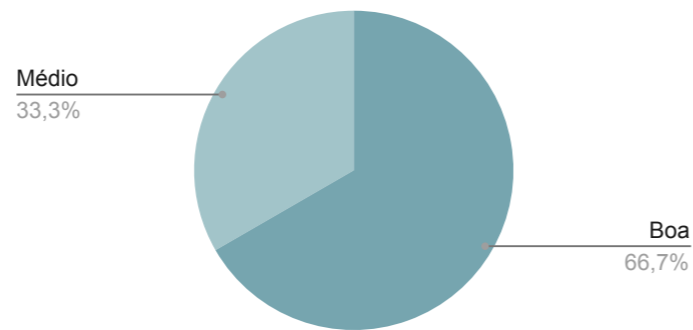


Fonte: Autor, 2021.

Consideramos que as praças da região do recorte oferecem qualidade para seus usuários por configurarem espaços arborizados, com bancos longos e caminhos bem construídos. Identificamos, nesses locais, atividades relacionadas ao lazer, como brincadeiras e jogos, além de outros aspectos envolvendo a ideia de sossego, como soneca e leitura. Por isso, relacionamos as praças ao conceito de reuniões, integração, segurança e vida para o bairro.

Por fim, foram estruturados dois gráficos a fim de destacar vias, calçadas, praças, estabelecimentos e segurança. Neste intuito, adotamos duas notas, sendo 1 para qualidade média e 2 para qualidade boa. Buscaremos obter uma porcentagem capaz de qualificar o espaço urbano do recorte, tendo por base nossas análises.

Gráfico 02: Porcentagem da qualidade urbana no recorte.



Fonte: Autor, 2021.

### 3.4 Avenida Governador Rondon Pacheco

Para as análises da qualidade urbana, nosso recorte foi localizado em uma área que setoriza grande parte dos bares e restaurantes - elemento importante para a temática do trabalho. Deste modo, como o foco é a avenida, fizemos um trajeto linear de 1 km na via para identificarmos as características de uso nesse setor, além de qual o nível de vitalidade, sustentabilidade, segurança e relações sociais.

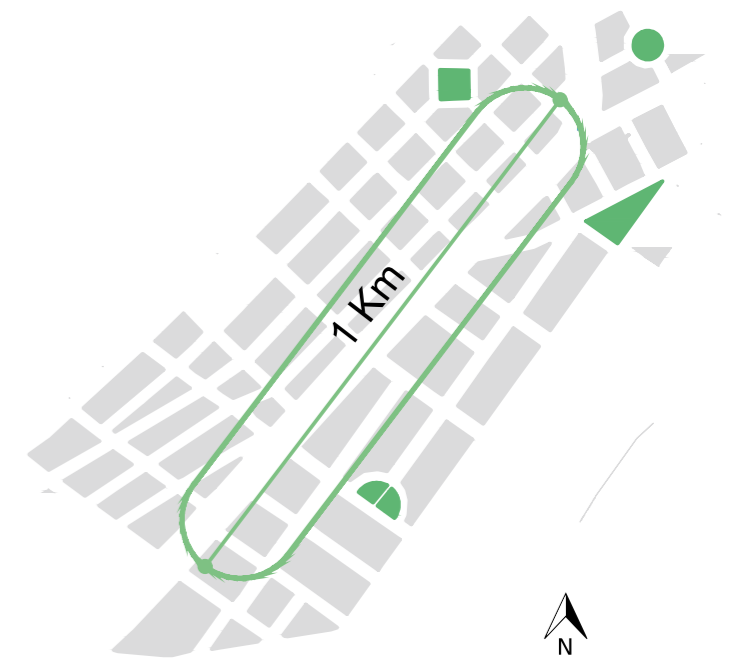
Desde sua implantação, a Avenida Governador Rondon Pacheco se tornou uma das vias mais importantes de Uberlândia, sendo classificada como via arterial. Seu trajeto conta com uma articulação que conecta zona oeste e zona leste da cidade e dispõe de acessos a vários bairros do seu entorno. No entanto, a avenida apresenta alguns problemas, como sistema de drenagem falho e alto fluxo de veículos. Destes, o maior empecilho decorre do tamponamento do córrego São Pedro, somado à falta de execução de políticas ambientais na região. Apesar de ter passado por requalificação urbana em 2012, pelo projeto nomeado como Nova Rondon, que contou com obras de drenagem pluvial, pavimentação, sinalização, iluminação, modificação do sistema viário para cinco pistas, criação de retornos por alça à direita e implantação de ciclovias, a via tem passado por sucessivas inundações - mesmo depois de ter sua galeria duplicada.

Para os primeiros estudos, a área de recorte da via foi mapeada com o intuito de zonear a região. Assim, teremos uma visão ampla para que possamos analisar a área, partindo do ponto de vista dos pedestres e ciclistas que percorrem a avenida. Segundo dados do Mapa de Uso e Ocupação de Solo de Uberlândia (2021), o recorte se localiza em duas zonas da cidade, a Zona Central 2 e a Zona Residencial 2. Estas, se caracterizam como:

XXXIV - ZONA CENTRAL 2: é a região que circunda a ZC1, onde predominam as atividades de comércio, serviços, com expressiva densidade habitacional. [...] XLVII - ZONA RESIDENCIAL 2: é a região da cidade que acomoda a função habitacional e permite atividades de pequeno e médio porte, compatíveis com este uso. (Uberlândia, 2011, Seção I, Art. 4)

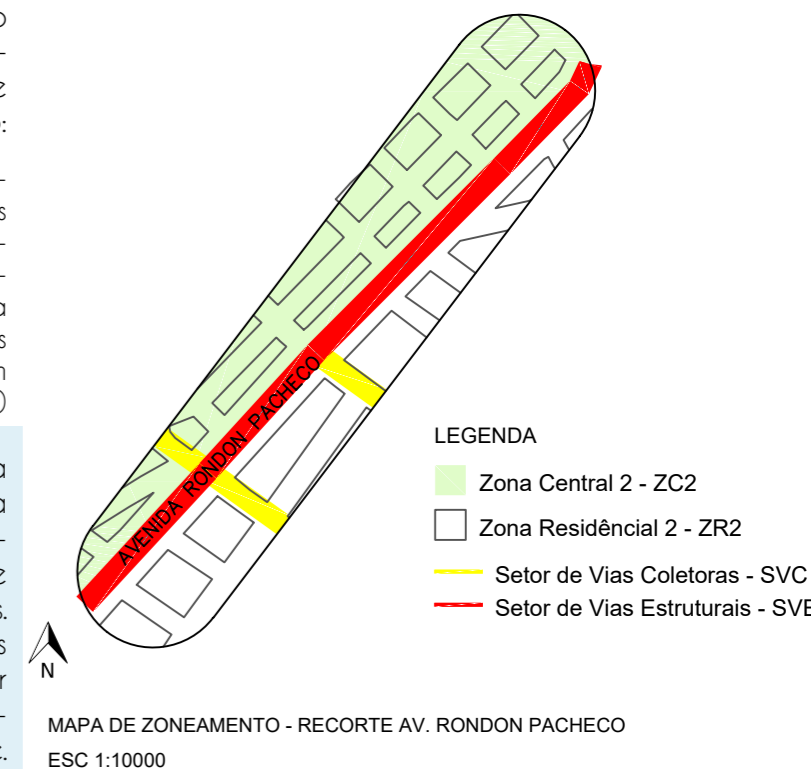
Existem, ainda, duas vias estruturais e uma via arterial, essa última de grande importância para região, como dito antes. Na avenida são encontrados muitos estabelecimentos comerciais e de serviço, prédios residenciais e alguns condomínios. Com esses dados levantados, partiremos para as análises ao nível dos olhos. A intenção é observar o uso das pessoas na região e, assim, compreender qual o grau da qualidade urbana do recorte.

#### Av. Governador Rondon Pacheco



RECORTE ÁREA URBANA SEM ESCALA

Figura 07: Recorte Av. Rondon. Autor, 2021.



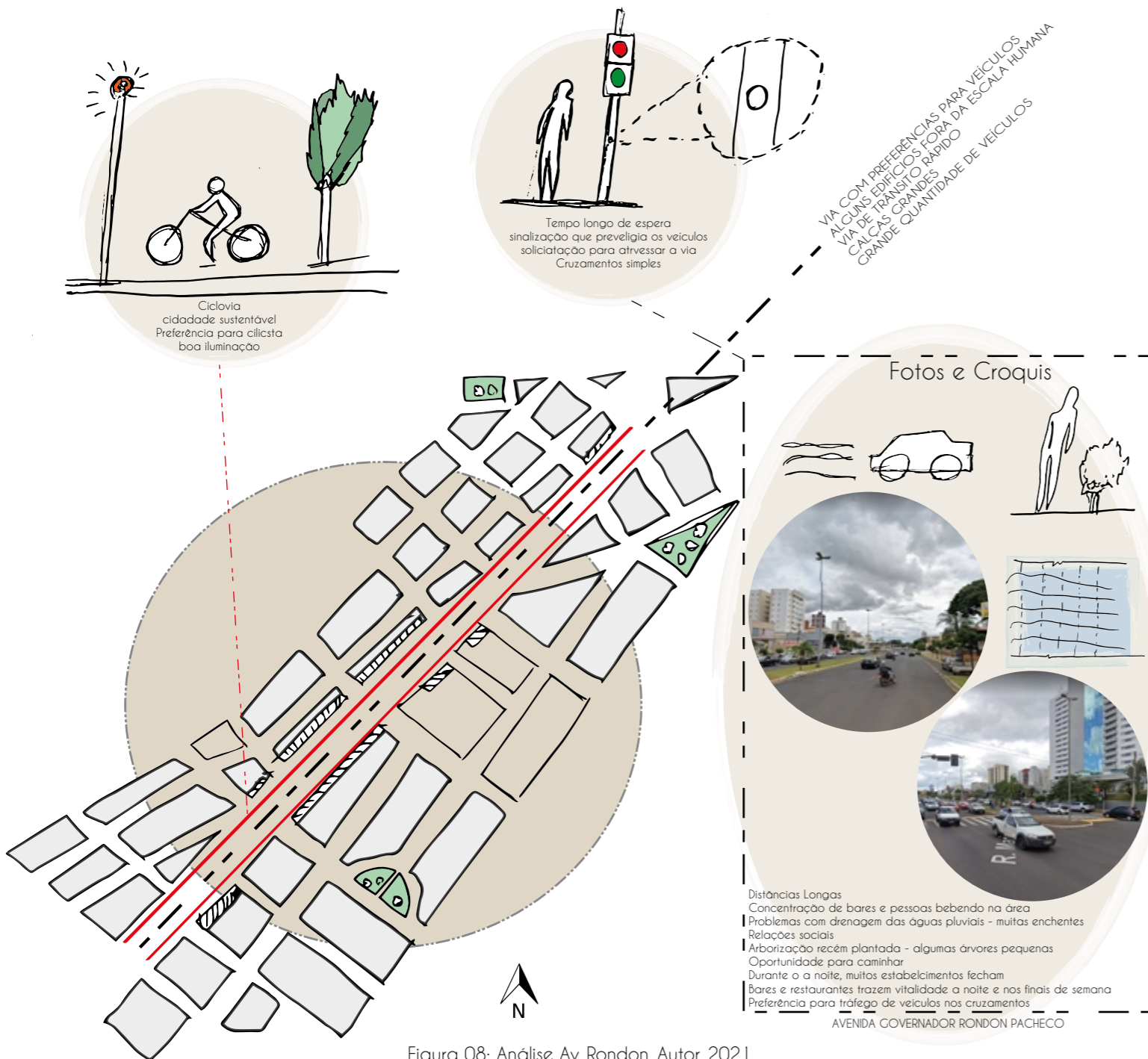


Figura 08: Análise Av. Rondon. Autor, 2021.

A análise da cidade ao nível da visão das pessoas permite o entendimento das sensações que a arquitetura e as propostas urbanísticas passam ao usuário. A área não é feita para escala humana, pois grandes construções e quadras longas, tornam a região pouco convidativa para os seus usuários. Outro ponto que identificamos é que as calçadas são largas - bom espaço para o pedestre caminhar - e a arborização está presente por grande parte da via, mesmo em pequena escala ou recém-plantadas. Neste recorte, nota-se que, em certos horários, é alto o movimento de pessoas que praticam atividades físicas, como caminhar, correr e pedalar, por exemplo. De acordo com essas características, percebe-se o uso diversificado do lugar e, conseqüentemente, a permanência mais longa das pessoas.

Apesar do espaço apresentar atividades convidativas para o pedestre, como caminhar e pedalar, verificou-se que na Avenida Governador Rondon Pacheco, a preferência do tráfego de veículos sobrepõe o das pessoas e ciclistas - fator que gera insegurança. Mesmo tendo sinalização na via, ela não é favorável para o pedestre, pois os sinais que ficam nos cruzamentos são demorados, ocasionando tempos de espera mais longos e desequilíbrio entre caminhar e esperar.

A presença das ciclovias na avenida proporciona sensação de segurança para os ciclistas, além de contribuir para uma ideia de cidade sustentável. Hoje, há quilômetros de ciclovias na via, o que permite que as pessoas transitem por longas distâncias

com mais fluidez. Apesar da alta velocidade no tráfego dos veículos e das poucas sinalizações para segurança dos ciclistas, a presença deles é notável. Além disso, a avenida é bem iluminada e, em alguns horários, bastante movimentada, fator que pode provocar nos usuários a sensação de vida na cidade.

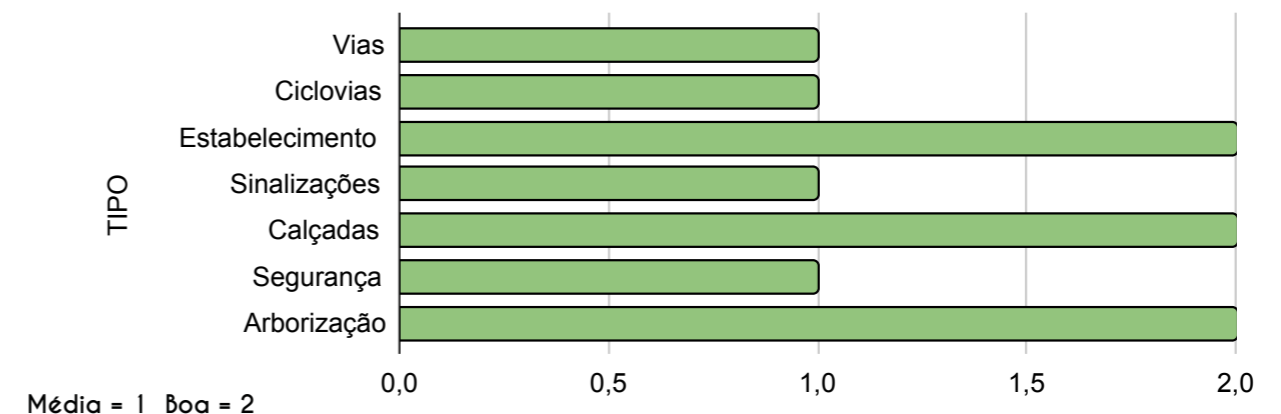
Essa área de recorte foi escolhida estrategicamente para estudarmos a presença de alguns estabelecimentos e, dentro disso, entender quais as suas influências no convívio social. Com base no levantamento desses locais, traçaremos um perfil majoritário dos usuários - tabela 02.

Tabela 02: Levantamento da quantidade de estabelecimentos localizados no recorte da Avenida Governador Rondon Pacheco

ESTABELECIMENTO	TIPO	PÚBLICO MAJORITÁRIO
Carro de Boi	Bar/ Restaurante	Diverso
Marlão	Bar/ Restaurante	Diverso
Cantina da Muceca	Bar/ Restaurante	Diverso
Purê Restaurante	Restaurante	Diverso
Uai Bier Food & Company	Bar	Jovem
Ortizio 211	Bar/ Restaurante	Diverso
Tulipa' s de Minas	Bar/ Restaurante	Diverso
Vertical Escalada	Bar/ Escalada	Diverso
Bar da Delci	Bar	Diverso
Pizzaria Porto Alegre	Bar/ Restaurante	Diverso
Kings Rock' s	Bar/ Hamburgueria	Diverso
Cantina Bom Peixe	Bar/ Restaurante	Diverso
Black Beef	Bar/ Hamburgueria	Diverso
Semáforo	Bar/ Restaurante	Diverso
Atléticas Loubge Bar	Bar	Universitário

Fonte: Autor, 2021.

Gráfico 03: Classificação da qualidade urbana.

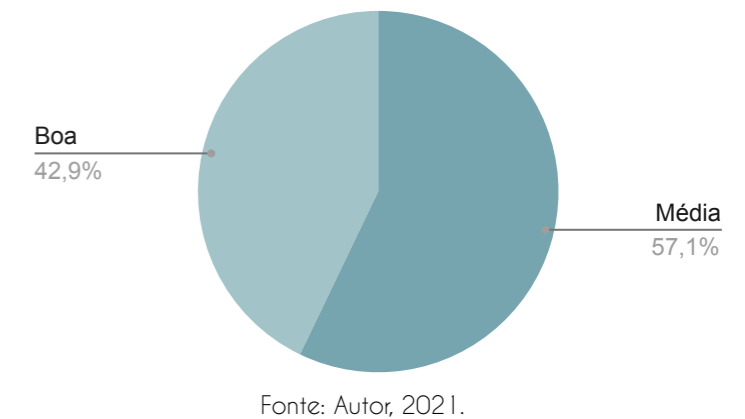


Fonte: Autor, 2021.

No total, foram encontrados 15 estabelecimentos na região, com público diversificado, demonstrando que a avenida é local de encontro para todos da cidade. Essa diversidade de frequentadores nos permite relacionar a ideia de vida social ativa com o espaço analisado. Também observamos que a região é consideravelmente frequentada à noite, já que os estabelecimentos, na maioria dos dias, abrem a partir das 18 horas.

Com base nessas análises, constatamos que a avenida transmite uma noção de vitalidade, levando em conta seus pontos positivos. Já a sensação de segurança gerada nas pessoas que a frequentam é relativa. Também notamos que os estabelecimentos da região estimulam a permanência das pessoas durante a noite. Portanto, entende-se que a qualidade urbana da área é média, pois mesmo tendo passado por uma requalificação em 2012, não foram desenvolvidas propostas mais seguras aos seus usuários. Para exemplificar a qualidade urbana da região, foram estruturados dois gráficos (03 e 04).

Gráfico 04: Porcentagem da qualidade urbana no recorte.



Fonte: Autor, 2021.



### 3.5 Santa Mônica

Foi realizado um recorte com raio de 1Km no bairro. O seu centro foi referenciado na Universidade Federal de Uberlândia-UFU, devido ao prédio ser um equipamento âncora<sup>1</sup> de núcleos de atividades urbanas. A área de estudo foi escolhida porque apresenta grande quantidade de atividades e por ser frequentada por muitos estudantes da universidade, fator que pode estar relacionado à presença de bares universitários na região - foco de investigação para o trabalho. Neste recorte estudaremos o zoneamento urbano e a presença de alguns estabelecimentos. Também analisaremos a qualificação urbana da área - segundo os princípios de Jan Gehl.

O bairro Santa Mônica se localiza no Setor Leste de Uberlândia, nele residem 35.737 mil pessoas, entre elas, 17.270 representa a população masculina e 18.467 a população feminina (CENSO, 2010). Ainda, segundo dados do Censo, existem mais jovens do que idosos, sendo a população composta de 15.9% de jovens e 6.4% de idosos.

Segundo dados da Prefeitura Municipal de Uberlândia, foi estruturado um mapa de zoneamento urbano do recorte em estudo na região. Com isso, observaremos algumas características urbanísticas da área a fim de analisar o uso e a qualidade do espaço urbano.

#### Santa Mônica



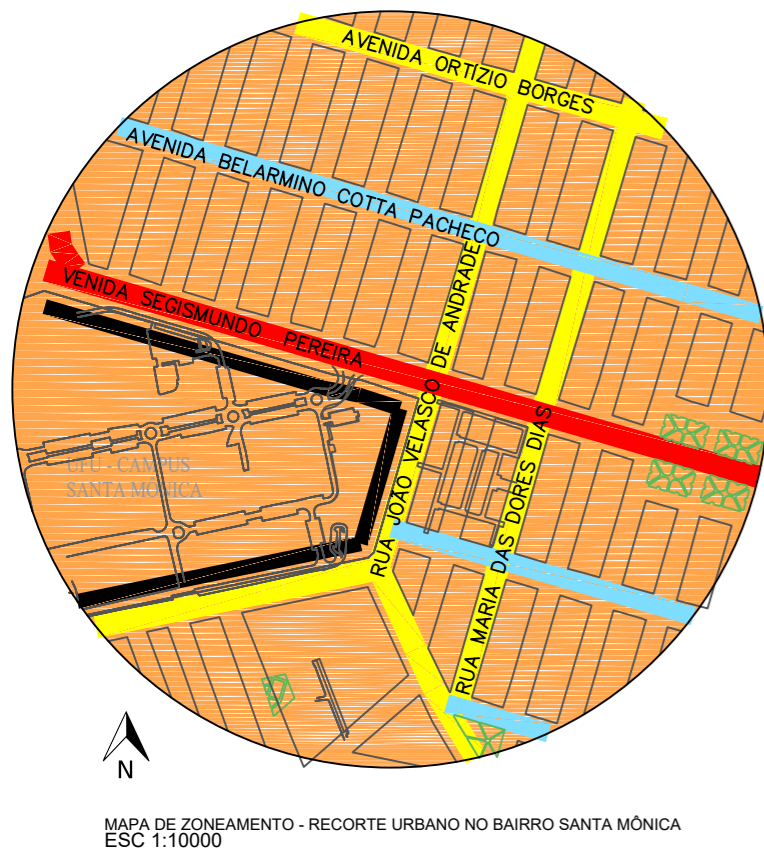
#### RECORTE ÁREA URBANA SEM ESCALA

Figura 09: Recorte Santa Mônica. Autor, 2021.

Analisando o mapa de zoneamento do recorte, caracterizamos essa área como Zona Mista e identificamos que passam por ela duas vias importantes para o bairro: a Avenida Segismundo Pereira e a Avenida Belarmino Cotta Pacheco - ambas concentram um número considerável de estabelecimentos comerciais. Sobre a Zona Mista, ela se configura como uma "Região onde predominam as atividades de habitação, comércio, serviços, com expressiva densidade habitacional". (Uberlândia, 2011, Seção I, Art. 4, XLV). Nas vias em destaque, passam linhas de ônibus que ligam todo o bairro. Na via estrutural existe um corredor de ônibus onde foram projetadas estações de paradas - o que facilita a locomoção e segurança dos passageiros. Visto que nessa escala macro conseguimos identificar algumas características urbanísticas do local, iremos agora trabalhar na dimensão humana, ou seja, partindo do ponto de vista do pedestre.

#### LEGENDA

- Zona Mista - ZM
  - Setor de Vias Coletoras - SVC
  - Setor de Vias Estruturais - SVE
  - Setor de Vias Especiais - SE
- Área de Diretrizes Especiais VII - ADE VII  
Campi Universidade Federal de Uberlândia - UFU
- Trecho 2 - Campus Santa Mônica



MAPA DE ZONEAMENTO - RECORTE URBANO NO BAIRRO SANTA MÔNICA ESC 1:10000



Fotos e Croquis

Grande concentração de bares nessa região  
Distâncias curtas  
Terreno misto, com modestas variações de funções (comércio, residência e lazer)  
Grande quantidade de estudantes  
Relações sociais  
Pouca arborização  
Calçadas estreitas e de pouca qualidade  
Espaço bastante usado a noite, devido a presença dos bares  
Arquitetura ao nível dos olhos



Corredor de ônibus da Av Segismundo Pereira  
segurança para o pedestre  
fluxo mais rápido do transporte público

VIA COM preferências para carros e calçadas estreitas  
EDIFÍCIOS DE ACORDO COM A ESCALA HUMANA  
SEGURANÇA PARA O PEDESTRE E SINALIZAÇÃO IDEAL  
CRUZAMENTOS SIMPLES

VIA COM preferências para pedestre  
EDIFÍCIOS DE ACORDO COM A ESCALA HUMANA  
CORREDOR DE ÔNIBUS COM ESTAÇÕES EQUILÍBRIO ENTRE CAMINHAR E ESPERAR



#### Fotos e Croquis

Bancos com mesas  
Distâncias curtas  
Espaço que reúne as pessoas  
Relações sociais  
Oportunidades para caminhar  
Experiências sensoriais positivas  
Oportunidades para sentar



#### Fotos e Croquis

Bancos desconfortáveis e pouco convidativo  
Boa arborização  
Espaço para caminhar  
Preferência para tráfego de pedestres  
Pouco uso, mas segura

Figura 10: Análise Santa Mônica. Autor, 2021.

<sup>1</sup>Equipamentos âncoras: Segundo a Professora Dra. Giovanna Teixeira Damis Vital, um equipamento âncora se define como aquele que, devido à função que desempenha e à sua dimensão, extrapola a área de entorno que se localiza em relação ao raio de abrangência.

Analisando a dimensão humana na região, identificamos alguns pontos positivos que favorecem o uso do espaço urbano. Também observamos pontos negativos e áreas que não são consideradas convidativas para as pessoas, como praças vazias ou sem bancos de boa qualidade, vias com calçadas estreitas e danificadas, pouca arborização e preferência para tráfego de veículos, por exemplo.

Na UFU, constata-se muito convívio social devido a concentração de estudantes e pelo fato de a universidade possuir boa qualidade urbana. O local dispõe de grande área arborizada e convidativa, com vários tipos de vegetação, bancos com mesas, espaços para concentração de pessoas, pouca distância para percorrer e uma escala ao nível dos olhos. Complementarmente, tanto no seu interior, como no seu contorno, observamos pessoas realizando práticas consideradas saudáveis, como caminhada e atividades esportivas, por exemplo. Com isso, entende-se que nessa área o uso do espaço, as relações sociais e os gestos de ver/ouvir são bem ativos. Por fim, já que a UFU apresenta grande frequência de pessoas e, conseqüentemente, usos diversos, compreende-se que o local é de segurança e boa qualidade urbana.

No recorte em análise, também foi identificada uma quantidade considerável de bares, em sua maioria, universitários. Com base nisso, foi estruturada uma tabela com nomes dos estabelecimentos (bares e restaurantes) e identificação do perfil de frequentadores majoritários

Tabela 03: Levantamento da quantidade de bares e restaurantes localizados no recorte do bairro Santa Mônica

ESTABELECIMENTO	TIPO	PÚBLICO MAJORITÁRIO
School Bar etc..	Bar	Universitário
Bar da Dona Antonia	Bar	Universitário
Barbudo	Bar	Universitário
Bar do Jorge	Bar	Universitário
Santa Cana	Bar/ Restaurante	Diverso
Bar Apollo 11	Bar	Universitário
Bar Labiblioteca	Bar	Universitário
Área 51 Bar	Bar	Universitário
Point Universitário	Bar	Universitário
Parada Certa Cervejaria	Bar	Diverso
Chilli Grill	Bar/ Restaurante	Diverso
Banana da Terra	Bar/ Restaurante	Diverso

Fonte: Autor, 2021.

Na tabela constam 12 bares, lugares que proporcionam convívio social na região. Apesar de alguns desses estabelecimentos não possuírem boa qualidade para o usuário, eles promovem a permanência das pessoas e somam em maior interação, segurança e vida para a área em estudo.

A região possui duas praças, mas focamos nossos estudos em apenas uma delas, que foi representada por fotos e croquis de análises. Na Praça Jardim Finotti, apesar da variedade de vegetação e alguns bancos, notou-se que é um lugar pouco convidativo. Isso se dá, por exemplo, pelo número pequeno de assentos e pela baixa qualidade destes (como ausência de encostos). Além disso, os lugares que possuem bancos, na maioria dos casos, não têm árvores, causando desconforto para os usuários, pois o sol incide diretamente nas pessoas, dificultando a permanência em determinados horários. Na área, também identificamos sinais de preocupação com o pedestre, devido ao fato de existirem faixas de cruzamentos em todas as esquinas, além da sinalização que facilita as travessias nas vias. De modo geral, entende-se que na praça, o convívio social pouco acontece. Acreditamos que o local deveria passar por uma análise de requalificação urbana para se tornar um espaço de permanência, transmitindo uma sensação de convite para as pessoas.

Grande parte da arquitetura na região é térrea e traz consigo uma escala para pessoas. Com isso, foram identificados alguns princípios de Jan Gehl sobre a dimensão humana. A experiência sensorial das pessoas se intensifica nessa região, pois é possível sentir o lugar, ter uma visão ao nível dos olhos, transitar, permanecer nas fachadas de comércio e desenvolver o uso variado da cidade. Grande parte do comércio do bairro está setorizado nessa área, possibilitando ou intensificando o convívio social. Outro ponto, foi que nos estudos das vias, identificamos que na Avenida Belarmino Cotta Pacheco, a preferência do tráfego de veículos sobrepõe a de pedestres e ciclistas. Também existe grande quantidade de veículos no local e, conseqüentemente, mais espaço destinado aos mesmos. Por outro lado, essa via sendo bem movimentada, dispõe de muitos sinalizadores, de modo que o trânsito desacelera, projetando uma avenida mais segura para o pedestre. Apesar disso, ela é considerada pouco qualificada para a passagem e permanência dos pedestres, uma vez que as calçadas são estreitas e de baixa qualidade.

Concluindo nossas análises, construímos uma relação entre bom e médio na qualidade urbana da área. Mas é preciso requalificar alguns locais, como abordamos antes. Nota-se que a presença da UFU e do comércio estimulam a permanência mais longa das pessoas na região, e que nas áreas mais frequentadas, a sensação de vitalidade e segurança é gerada em seus usuários. Sobretudo, precisamos projetar os espaços de forma que eles sejam usuais, convidativos, versáteis e seguros. Para assim, possibilitar mais vida na cidade. Por fim, foi estruturado um gráfico de qualificação urbana do recorte em estudo.

Gráfico 05: Classificação da qualidade urbana.

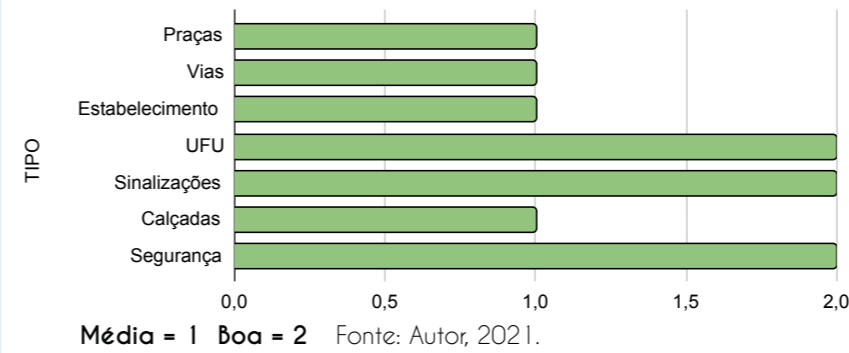
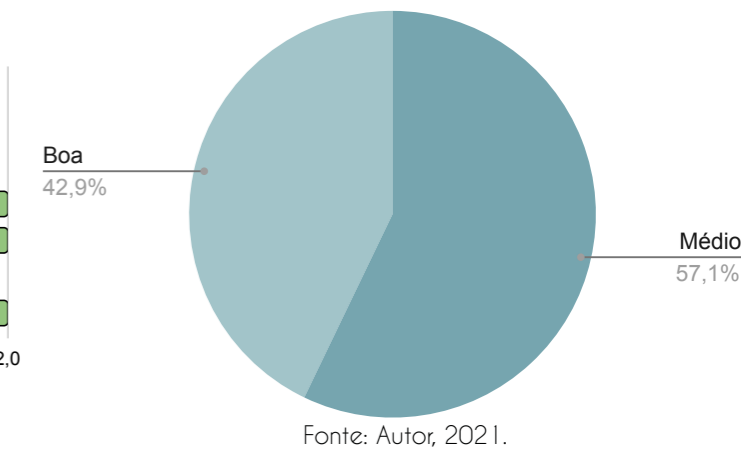


Gráfico 06: Porcentagem da qualidade urbana no recorte.



### 3.6 Considerações Parciais

Como vimos, o estudo da qualidade urbana de uma cidade é essencial para entendermos qual o nível de interação e receptividade que os espaços despertam nas pessoas. Analisamos alguns princípios do urbanismo, que foram direcionados pelos estudos de Jan Gehl, em seu livro Cidade Para Pessoas. Com esses princípios, conseguimos desenvolver reflexões sobre como se acontece o uso da cidade de Uberlândia, em determinadas regiões. Observamos que alguns estabelecimentos se tornam atrativos nas áreas onde estão localizados, e que seu perfil de público varia bastante. Outro ponto abordado foi o grau de qualidade urbana nas áreas de estudo, o que possibilitou a estruturação de gráficos, demonstrando um pouco da estrutura urbana dos nossos recortes. Contudo, desenvolvemos uma tabela a fim de exemplificar de maneira sucinta quais os tipos de usos do espaço urbano encontrados nas três áreas propostas, e quais as sensações humanas nesses lugares. Dessa forma, pretendemos estruturar um paralelo entre nossos recortes.

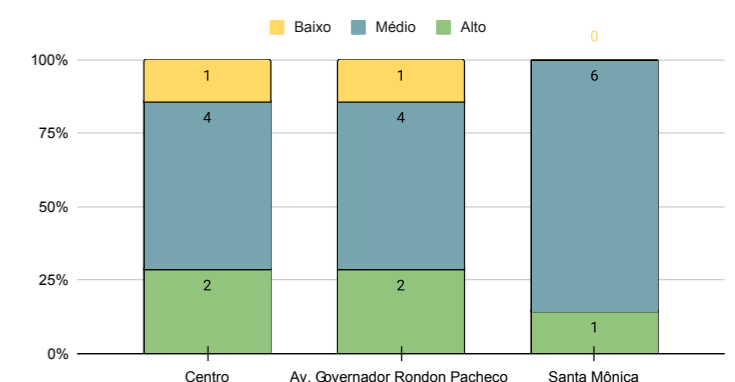
Logo, entende-se que uma cidade viva é configurada por práticas e experiências sociais. Quanto mais diversificado o seu uso, maior a sensação de segurança e vitalidade da região. Logo, uma cidade para as pessoas é uma cidade convidativa, possuindo permanências mais longas, interações sociais frequentes e apresentando arquitetura de qualidade, além de escalas humanas.

Tabela 04: Qualidade urbana das áreas analisadas

RECORTES ANÁLISADOS	QUALIDADE URBANA						
	USO DA CIDADE					EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS	
	PERMANÊNCIA	REUNIÃO	PRÁTICAS ESPORTIVAS	CAMINHAR	SENTAR	INTERAÇÃO SOCIAL	SEGURANÇA
Centro	alto	médio	baixo	médio	médio	alto	médio
Av. Governador Rondon Pacheco	médio	médio	alto	alto	baixo	médio	médio
Santa Mônica	médio	alto	médio	médio	médio	médio	médio

Fonte: Autor, 2021.

Gráfico 07: Porcentagem da qualidade urbana no recorte.



4

conceito  
de bar

Os bares estão presentes em quase todas as culturas da terra. São lugares onde acontecem encontros, comemorações, interações, diversão e lazer. Algumas cidades são conhecidas pela grande quantidade desses estabelecimentos, outras, por possuírem bares temáticos, fato que geralmente é observado em cidades litorâneas, por exemplo. Nessa parte da pesquisa, buscamos entender as características dos bares e quais os seus tipos de frequentadores. Feito isso, pretendemos estruturar um conceito do que é bar e quais são suas classificações e ramificações.

Como parte importante do programa deste projeto, será proposto um bar de coquetéis. Logo, é relevante conhecer alguns modelos de bares existentes. Primeiramente, classificaremos os bares pelas suas características e, depois, pelos seus modelos de serviços. Como não existe uma classificação oficial sobre os diversos tipos de bares, desenvolvemos o estudo com base em conceitos de Pacheco (1996), que caracterizou os bares através de tipologias encontradas em suas pesquisas. Na sua classificação temos: *American bar*, *Snack bar*, *Singles bar*, *Executive bar*, *Bar privé* e bares especializados. Como veremos a seguir:

Um bar pode ser caracterizado como um local agradável e aconchegante onde se servem bebidas alcoólicas, outras não alcoólicas e alguns salgadinhos para acompanhar os *drinks* e os *cocktails*. Geralmente é composto de um balcão de tamanho variado, de acordo com o espaço existente, e de banquetas ou assentos individuais. (PACHECO, 1996, p. 24)

**American bar:** Trata-se de um bar clássico, tipicamente americano, onde a atuação do barman é a principal atração. De acordo com Pacheco (1996), esse tipo de bar geralmente apresenta um longo balcão e grandes prateleiras para exposição e estoque de bebidas. Além das banquetas, também pode haver mesas e poltronas para acomodação dos clientes. O autor explica que a montagem do salão é sempre voltada para o bar, dando a impressão de se estar num teatro, onde o ator principal é o barman. Uma das principais atrações do american bar é o fato de o cliente poder sentar-se junto ao balcão e poder apreciar a arte do barman no preparo dos *drinks* e *cocktails* e, com ele, poder dialogar sobre assuntos variados;



Figura 11: Moodboard American Bar . Autor, 2021.

O *Snack bar*, na definição de Pacheco (1996), é um bar comum, geralmente situado em grandes hotéis, lojas de departamentos e outros locais de grande movimentação de público. O autor observa que além das bebidas, também são servidas refeições rápidas, sanduíches e outros produtos de preparação simples; garrafa aberta e conserva o restante por vários dias. Essa máquina comporta até uma dúzia de garrafas, permitindo ao cliente maior escolha.



Figura 12: Moodboard Snack Bar . Autor, 2021.

Para Pacheco (1996), o *Singles bar* trata-se de um bar para solteiros e solteiras, onde o principal objetivo é a paquera ou conseguir companhia. Os produtos servidos podem ser os mais variados.



Figura 13: Moodboard Singles Bar . Autor, 2021.

O *Executive bar*, para o autor, é um local para executivos que se reúnem a fim de tratar de negócios. Bebidas diversas, canapés, salgadinhos e lanches são os produtos mais servidos. Por fim, temos o *Bar privé*, que de acordo com Pacheco (1996) são bares fechados, onde é necessário se associar para poder frequentar. O autor conta que neste tipo de estabelecimento, são oferecidos diversos alimentos e bebidas aos associados.



Figura 14: Moodboard Executive e Privé Bar . Autor, 2021.

### Quadro informativo: Bares Temáticos

Bares, restaurantes, lanchonetes e até mesmo hotéis e motéis vem fugindo dos conceitos tradicionais e criando alternativas para conquistarem seu espaço diante da acirrada concorrência. A estratégia visa atrair a clientela e concorrer de forma diferenciada no setor gastronômico. Os motivos para a criação de um empreendimento temático são variados e abrangem desde uma homenagem a algo ou alguém, até temas exóticos, para não dizer estranhos. Na maioria, o objetivo comum é divertir e alimentar, promover aquele momento sublime de prazer e bem estar. No segmento de bares e lanchonetes, há maior variedade de temas explorados, entre eles, aqueles espaços para amantes de futebol, com jogos de tabuleiro, arqueria, praias artificiais, favelas, de época, anos 50, 60, enfim, há negócio de todo o tipo. [...] Entendo que existam limites, pelo menos para aqueles que buscam longevidade ao negócio. Lugares temáticos são normalmente mais coloridos, descontraídos, acolhedores e nos transportam a uma outra realidade, são como verdadeiros oásis para os consumidores. A intenção é justamente cativar os clientes com uma decoração e ambientação que complementam o tema escolhido e transcendam a razão (FURQUIM, 2014).

Ainda, com base nos estudos de Pacheco (1996), classificam-se alguns bares pelas suas especializações, serviços e foco de atendimento, como:

Bebidas: *Beer bar*, *coffee bar*, cachaçaria, whisky bar etc; as comidas podem ser variadas. Tipos de clientes: bar de jovens, de pessoas de meia-idade, de gays etc; os produtos podem ser os mais variados. Tipo de música: jazz bar, MPB bar, karaoke, piano bar, rock bar e outros; comidas e bebidas bastante variadas. Tipos de esportes: futebol, golfe, tênis, gamão, xadrez etc; comidas e bebidas variadas. Público de determinada região ou país: que se reúne para conversar ou discutir assuntos comuns de sua região de origem; os alimentos e bebidas em geral são típicos daquelas localidades. (PACHECO, 1996, p. 24)

Também existe um tipo de bar que se classifica como Bar de Vizinhança. Esse, é o tipo mais comum que encontramos na cidade. Geralmente estão localizados em bairros residenciais. Dependendo da área, pode-se encontrar diversos Bares de Vizinhança. Eles se constituem em lugares que proporcionam entretenimento em pequena escala como dardos, mesas de sinuca, videogames e máquinas de música. O seu tipo de público pode variar bastante, desde jovens, idosos, casais, solteiros e até universitários. Contudo, sua maior característica está ligada ao conceito de vizinhança, pois em grande parte dos casos, são os residentes locais que frequentam esse modelo de bar. (CASSAVOY, 2006)

Como observamos, existem diversos modelos de bares, cada um com suas características e perfis de público. Então, para o desenvolvimento de um projeto é necessário estudar os aspectos da região onde ele será implantado. Dependendo do modelo de bar proposto, será preciso realizar serviços especializados que atendam desde públicos específicos, até públicos diversos. Por fim, é sempre importante promover diversão, interação, segurança e entretenimento para os frequentadores desses ambientes.

Concluindo, entende-se que o conceito de bar é diversificado, reunindo muitas características e tipologias. Estudar as suas classificações, as relações sociais que esses lugares proporcionam e como eles se integram aos espaços públicos da cidade é fundamental para que possamos desenvolver um projeto com bons princípios urbanísticos, unido esses conceitos à vitalidade, segurança e conectividade no local que forem inseridos.

Entender quais são os serviços que um bar de coquetelaria pode oferecer, ajuda na compressão e melhor estruturação do conceito. Também contribui diretamente para o desenvolvimento de um programa para o projeto. Nesses serviços, identificamos alguns que são essenciais para o bar especializado em coquetelaria, como cursos e minicursos para *bartenders*, execução de eventos, *delivery*, vendas de coquetéis e fabricação de produtos (infusão, bebida, especiarias) para montagem de coquetéis.

Um bar de coquetelaria pode oferecer serviços diversificados, desde um simples atendimento em um balcão no estabelecimento, até vendas por aplicativos de *delivery*. Existe um modelo de serviço que categoriza um tipo único de bar, o Bar de Eventos. Neste, o foco das empresas está ligado à execução de máxima qualidade dos coquetéis em um evento como, casamentos, eventos corporativos, aniversários, formaturas, entre outros. Em todo o país, o número de bares de eventos vem crescendo consideravelmente, já que a contratação dessa modalidade para diversas celebrações vem se tornando cada vez mais comum.

Observamos que, para que um bar de eventos funcione fluidamente, ele precisa de um espaço amplo, possuindo escritório, depósito e local para degustação de coquetéis. Como pode ocorrer mais de um evento na mesma data e até mesmo no caso de eventos de grande escala, é necessário que as empresas disponham de um grande estoque de materiais de coquetelaria. Isso, inclusive, possibilita melhor uso do espaço em que a celebração irá acontecer\*.

Outras características desse tipo de serviço de bar estão relacionadas aos *freelancer*<sup>1</sup>. Os trabalhadores, nesta modalidade, possuem uma rotina de trabalho variada, que depende da disponibilidade do funcionário e quantidade de eventos para executar. Dois exemplos de bares de eventos em Uberlândia são a Aocubo Coquetelaria e a Flairs Coquetelaria.

O profissional da coquetelaria precisa passar por ensinamentos a fim de conseguir executar um serviço de qualidade. Para isso, é necessário adquirir experiência trabalhando no ramo de coquetéis, além de participar de cursos e minicursos que, geralmente, são ofertados no mercado. Os cursos e minicursos têm grande importância para a coquetelaria, a partir deles, a mão de obra torna-se especializada e o conhecimento sobre bebidas e insumos é compartilhado entre os profissionais da área. Logo, vemos a importância desse tipo de serviço e como ele pode gerar novas oportunidades de trabalho.

Também existe outro tipo de serviço que recentemente vem ganhando espaço no Brasil. Conhecido como Serviço de Produção de Insumos e Bebidas, ele se configura como uma área relevante para o desenvolvimento de novas receitas e aumento do consumo de produtos nacionais. Alguns bares e até mesmo até fábricas já possuem seus espaços para produção de xaropes, que são geralmente usados na receita de um coquetel específico. Outros, investem na produção de destilados artesanais, como vodca e gin, por exemplo.

Considerando algumas características dos serviços de coquetelaria, observamos que é um mercado com muitas ramificações e diversas oportunidades de trabalho. As diferentes formas de se abordar essa temática, estimulam o desenvolvimento de um programa mais fluido e multifuncional para o projeto a ser realizado. Destacamos a variedade de serviços encontrada nos bares e acreditamos que este é um ponto relevante para a caracterização e classificação de cada um. Pretendemos observar o público para que seja possível a estruturação de um projeto alinhado com as necessidades de seus usuários.

## 4.3 Identidade

Grande parte dos estabelecimentos no Brasil possuem sua própria identidade, que pode ser construída pelos seus usuários, investidores ou pelo tipo de projeto executado. Apesar de muitos lugares possuírem referências externas da sua região, observa-se que alguns buscam caracterizar seus estabelecimentos de acordo com a própria vivência ou tipo de inserção de projeto na cidade. Diante disso, é importante pontuar que a identidade é essencial para o desenvolvimento de um projeto.

A identidade de um bar se constitui pelas particularidades do local, podendo estar relacionada ao serviço oferecido, características climáticas de determinada região, perfil de público majoritário, cultura, tipo de bebida servida, tipo de matéria prima encontrada e tipo de interação social. Portanto, é importante buscarmos uma identidade brasileira para nossos bares e, junto disso, uma coquetelaria regional - proposta do projeto.

Vivemos em um país com uma invejável diversidade de espécies vegetais, mas não conseguimos desenvolver uma coquetelaria tipicamente brasileira. Ao invés de incentivarmos nossos mixologistas e bartenders a explorarem a versatilidade da cachaça e criarem um conjunto de técnicas e receitas genuinamente brasileiras, conferimos mais valor aos que estão up to date das últimas tendências globais. (JUNIOR WM, 2016, SEBRAE)

Por meio desse comentário, percebemos o interesse de alguns profissionais da coquetelaria no desenvolvimento de coquetéis regionais, que trazem consigo a identidade do seu lugar de criação. Essa identidade deve ser reproduzida, também, nos lugares em que os coquetéis serão servidos. Ainda, segundo Júnior WM, a harmonização dos ingredientes precisa ser realizada como a manifestação cultural de um povo, sendo estudada de maneira que tal aspecto não se perca.

Na coquetelaria, todo coquetel tem sua história e, muitas vezes, o tipo de bebida e os ingredientes presentes (frutas, especiarias), além do modo de preparo, podem representar muito bem a cultura de uma região específica. A Tiquira, no Maranhão, é um exemplo. Muitos bares, apresentam em seu cardápio coquetéis poucos explorados, com receitas prontas, sem muito estudo. Isso pode ser um motivo para que os coquetéis sejam considerados ruins e, por isso, pouco consumidos. Nota-se, também, a presença frequente de bebidas internacionais, o que demonstra o pouco interesse dos bares no consumo de bebidas nacionais. Acreditamos que o incentivo e valorização de produtos nacionais são necessários, de forma que a nossa cultura seja compartilhada com os consumidores.

Analisando alguns projetos de bares especializados em coquetéis, identificamos um exemplo interessante de estabelecimento que tem buscado sua própria identidade. O Yvy Herbário, como é intitulado, é um espaço localizado no Mercado Novo, em Belo Horizonte, e é conhecido pela sua especialização no ramo da coquetelaria. O bar conta com uma carta sazonal que valoriza os ingredientes nacionais em coquetéis já pré-preparados. Nele, são desenvolvidos destilados, mixes e muitas pesquisas voltadas para a produção de produtos regionais. Em entrevista ao site Mixology News, o CEO da Yvy e idealizador do Herbário, comenta que:

Quero aumentar o incentivo do consumo dessas especiarias e frutas para o público final, fazer de uma forma realmente despreziosa e que não precise ser cara... o Herbário é um espaço de coquetelaria democrática, porque o nosso objetivo é de que o consumo de ingredientes brasileiros tenha cada vez mais escala. (FORTES, 2019. Mixology News)

Com isso, é possível afirmar que, segundo nossos parâmetros, O Yvy Herbário é um bar que possui muitas características positivas e que tem desenvolvido uma identidade marcante para os seus frequentadores e consumidores.

### Quadro informativo: ivy Herbário

O nosso cardápio nunca é o mesmo: ele varia com a estação, a gente utiliza o que a terra nos dá, quando a terra nos dá. Cada temporada é um novo começo: os ingredientes são escolhidos com base na sazonalidade e nas características de cada região.

O nosso objetivo é uma produção sustentável, fundamentada na nossa experiência e no tempo da natureza. E tudo isso se transforma em drinks on-tap. Qualidade total direto das nossas torneiras para o seu copo. Entrar no Herbário é abrir o peito pra uma aventura única. Desbravar um bar que é muito mais que isso. Aqui, todo ingrediente conta uma história e é sempre tempo para mais uma página.



Fonte: Yvy Herbário. Disponível em : <https://www.yvy-destilaria.com.br/p/herbario>. Acesso em: 14 Março. 2021.

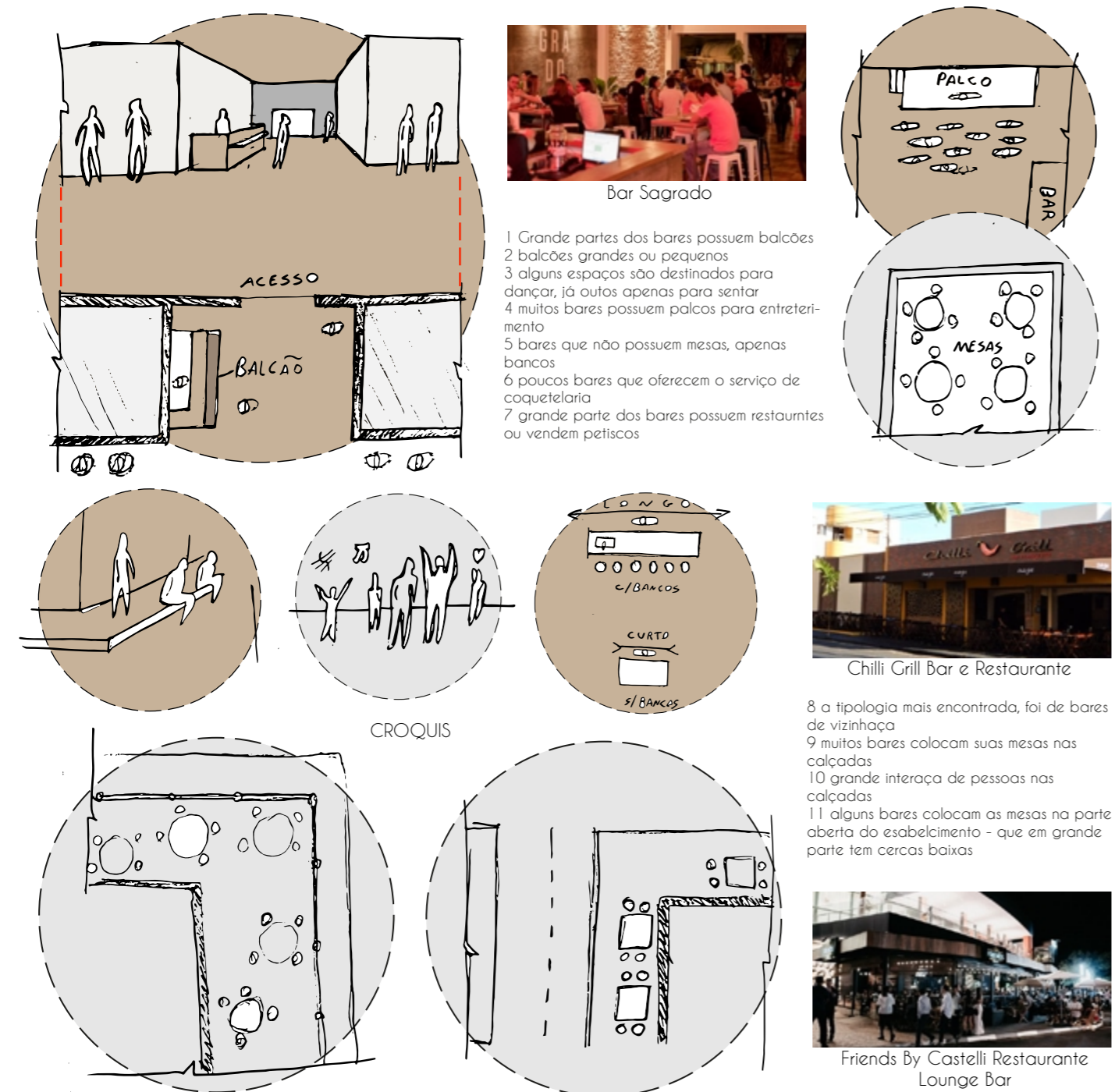
Por fim, considerando que a identidade de um bar traz consigo uma supervalorização dos produtos nacionais e características únicas de suas regiões, entendemos que é preciso estimular o mercado e o desenvolvimento de projetos com boa identidade local. Haja visto, que empresas como a destilaria Yvy, tem conseguido bom retorno de suas pesquisas e um aumento considerável no seu mercado. Portanto, esse estudo foi importante para identificar características e estruturar o conceito de identidade em um bar.

<sup>1</sup>Freelancer: é o profissional independente que atua principalmente nas áreas da comunicação e tecnologia sem vínculo empregatício, isto é, sem a carteira assinada por uma empresa.

Como vimos, existem muitas classificações de bares, cada um com suas tipologias específicas. Também observamos que, dependendo da forma que será aplicado, os seus tipos de serviços podem caracterizar o público e o modelo de mercado. Constatamos a necessidade de uma identidade para vários tipos de estabelecimento. Por isso, nesse tópico abordaremos de maneira geral as características encontradas nos bares na cidade de Uberlândia, a fim de desenvolver uma análise mais sólida sobre as tipologias existentes. Consideraremos algumas classificações já mencionadas nos estudos sobre a classificação e serviços de bares mencionados anteriormente.

Para melhor compreensão, a análise foi feita sobre croquis e fotos, buscando encontrar algumas características dos bares da região. Como existem muitos estabelecimentos, abordaremos os desenhos de formas gerais - disposição de planta, tipo de configuração de layout.

### ANÁLISE DAS TIPOLOGIAS DE BARES ENCONTRADOS EM UBERLÂNDIA



Através da análise, identificamos um padrão de serviço, esse se caracteriza pela presença de balcão de bar - característica principal do American Bar. Outro ponto identificado, foi a forma de uso do espaço dos bares analisados. Grande parte deles, possuem as mesas posicionadas na sua parte externa, utilizando espaço privado ou espaço público. Alguns bares possuem formas de entretenimento variadas, como palcos para shows ou salão para promover danças. Por fim, existe uma tipologia bem marcante e a mais encontrada na cidade. Essa, se trata dos bares de vizinhança, onde verificamos que o público é majoritariamente residente na região, nesses bares o uso do espaço público é o mais recorrente.

Portanto, com essas análises, podemos classificar os bares da cidade de Uberlândia como a maioria sendo do tipo American Bar e Bar de Vizinhança. O que demonstra pouca diversidade na cidade, além de falta de identidade única nesses estabelecimentos. Logo, esse estudo nos revela a necessidade de um local para a estruturação de projeto de bar, com referências regionais e multifuncionalidade aplicável.

### 4.5 Considerações Parciais

Neste capítulo, abordamos as classificações e tipologias de bar e, conseqüentemente, os seus modelos de serviços oferecidos. Identificamos uma carência de estabelecimentos com maior identidade regional e consideramos que isso reflete na necessidade de execução de um projeto com características mais específicas da cidade. Também percebemos que a variedade de possíveis serviços pode proporcionar um projeto com um programa de necessidades bem amplo. Juntando isso com a temática principal do projeto, o bar especializado em serviços e produção na área de coquetelaria. Diante dos estudos realizados até agora, conseguimos nortear a proposta deste trabalho. Entendemos como pontos principais para o estudo e desenvolvimento do projeto: bar, produção, eventos, curso preparatório, espaços integrados e convidativos, identidade na produção de coquetéis e boas características, além de referências nacionais.

Figura 15: Análise Tipologias de Bares . Autor, 2021.

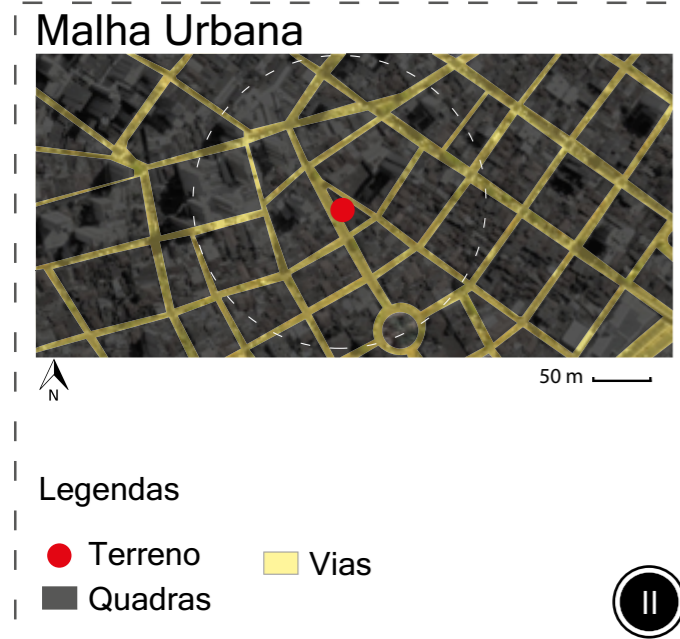
# 5

Através das análises feitas no capítulo 3, foi escolhida a área de recorte do Centro de Uberlândia para estudos e escolha do terreno. Agora, iremos analisar três possíveis terrenos encontrados na área em questão. Para assim, definir o terreno de implantação do projeto.

## o terreno







PLANTA DE SITUAÇÃO s/escala



Com isso, identificamos que a região é bem arborizada, possui duas praças, três vias coletoras e três vias estruturais. Por estar mais centralizado na cidade e próximo à locais considerados pontos de encontro, na área de entorno do terreno acontecem muitas atividades sociais. Característica que se soma ao diversificado uso dos espaços públicos e privados.

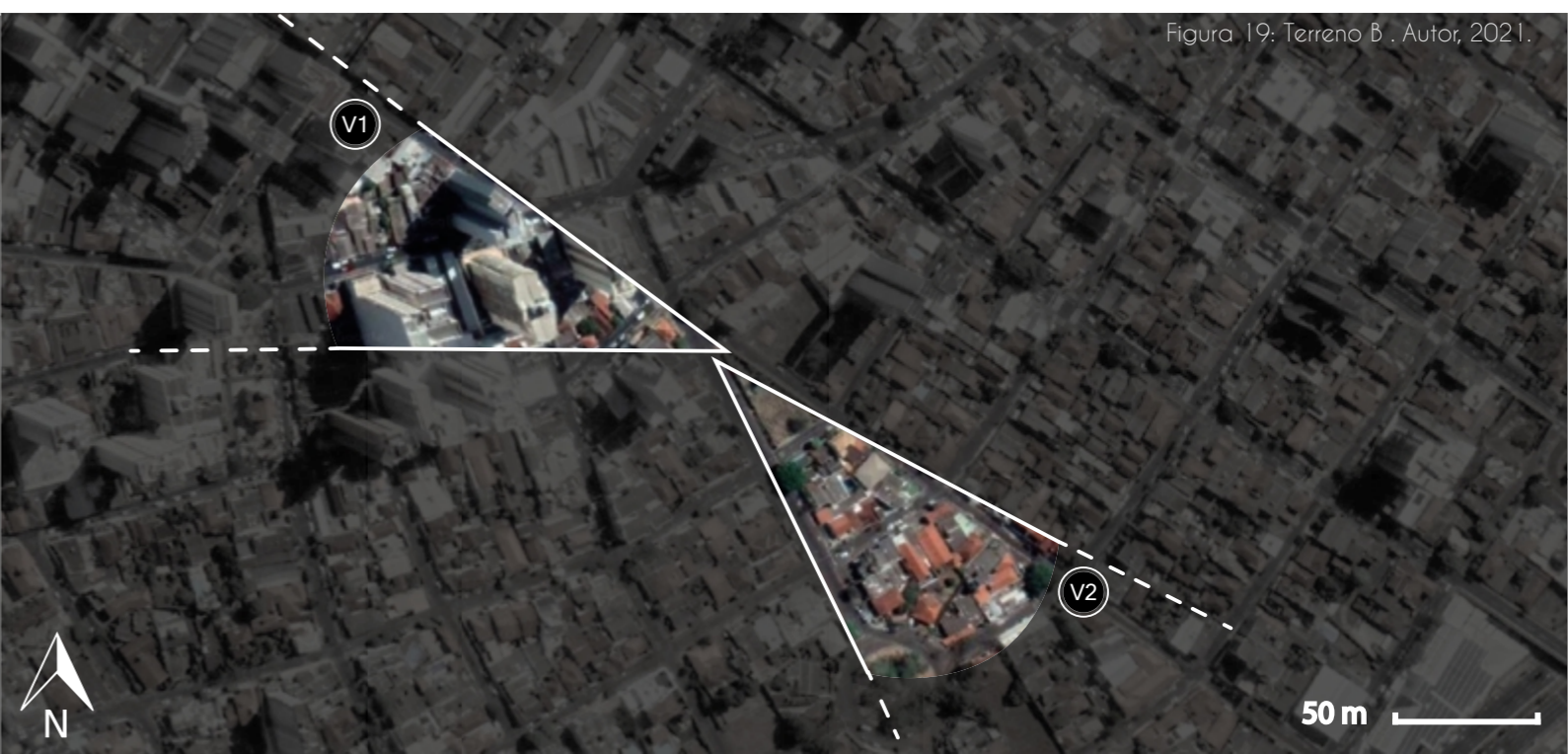
Outro ponto bem interessante do terreno é sua topografia, como vimos no mapa da quadra em que ele está inserido. Ela possui um declive marcante, o que sugere uma proposta de implantação de projeto mais complexa. Por fim, identificamos outras questões urbanísticas como, boas praças com bancos, muita arborização, calçadas estreitas, vias movimentadas, boa iluminação, presença de grandes torres residenciais e um equilíbrio entre comércio e residências.

Nomeado como Terreno B, o local está situado no bairro Lidice, em Uberlândia. A área em análise possui duas zonas, ZC1 e ZC2, ambas centrais da cidade. A primeira é voltada para o comércio, já a segunda pode funcionar para residências e comércios. O terreno é centralizado entre três vias, ocupando uma quadra inteira, e está localizado a 250m da praça da bicota – considerada ponto de encontro de muitas pessoas na cidade. Seu desenho se caracteriza como um triângulo e, atualmente, está todo cercado com um muro alto.

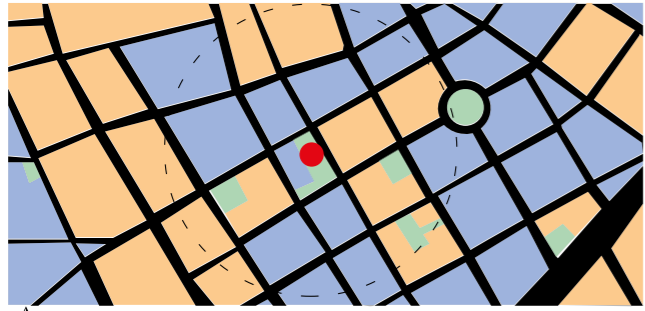
Do mesmo modo que analisamos o Terreno A, faremos com este. Foi inserido um raio de 250m no centro do terreno e buscamos entender como é a malha urbana, o entorno, a arborização, os setores de vias e a topografia da quadra onde ele está inserido. Também adicionamos duas vistas para melhor compreender a área.



LINK PARA CONSULTA DO TERRENO: [https://www.google.com.br/maps/@-18.923416,-48.2768011,3a,75y,116.24h,80.06t/data=!3m1!1e1!13m5!1s1pm4NhL4C-89cLgh4pQVrVAI2e0l6shhttps:%2F%2Fstreetviewpixels-pa.googleapis.com%2Fv1%2Fthumbnail%3Fpanoid%3Dipm4NhL4C89cLgh4pQVrVA%26cb\\_client%3Dmaps\\_sv%3Dmaps\\_sv%3Dtactile.gps%26w%3D203%26h%3D100%26yaw%3D207.93279%26pitch%3D0%26thumbfov%3D100!7i!16384!8i8192](https://www.google.com.br/maps/@-18.923416,-48.2768011,3a,75y,116.24h,80.06t/data=!3m1!1e1!13m5!1s1pm4NhL4C-89cLgh4pQVrVAI2e0l6shhttps:%2F%2Fstreetviewpixels-pa.googleapis.com%2Fv1%2Fthumbnail%3Fpanoid%3Dipm4NhL4C89cLgh4pQVrVA%26cb_client%3Dmaps_sv%3Dmaps_sv%3Dtactile.gps%26w%3D203%26h%3D100%26yaw%3D207.93279%26pitch%3D0%26thumbfov%3D100!7i!16384!8i8192)



Entorno



Legendas

- Terreno
- Residencial
- Vazio
- Residencial e comercial



Arborização

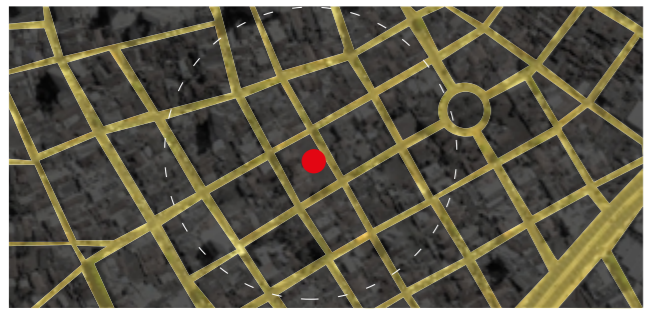


Legendas

- Terreno
- Quadras
- Árvores



Malha Urbana

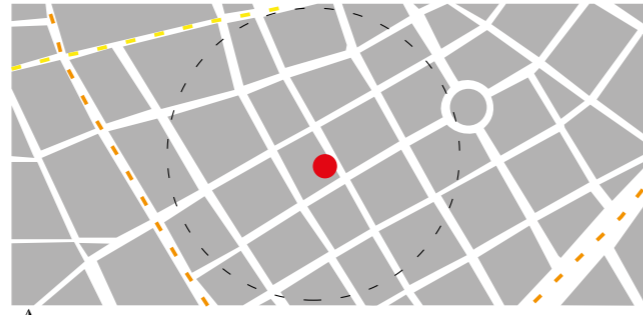


Legendas

- Terreno
- Quadras
- Vias



Fluxos

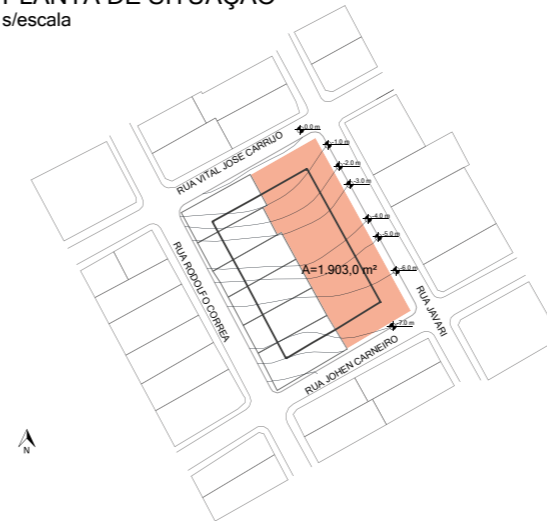


Legendas

- Terreno
- Quadras
- Vias Estruturais
- Vias Coletoras



PLANTA DE SITUAÇÃO  
s/escala



O terreno C também está situado no bairro Lídice, mas diferente dos terrenos A e B, este possui uma dimensão maior. Ele cobre metade de uma quadra, possuindo duas esquinas. Seu desenho se configura como um retângulo de lados iguais e no raio em estudo só existem vias locais. Sobre seu zoneamento, se divide em ZC 1 e 2, e ZCF, sendo a ZC2 mais presente na área.

Nas vistas 1 e 2, conseguimos analisar brevemente a inserção do terreno na quadra. Também é nítida a sua topografia, sendo maior que a dos outros. Seu entorno conta com a presença de residências, comércios e alguns vazios (terrenos baldios). Como vemos no mapa I, a área analisada possui mais residências que comércio. Isso gera um uso do espaço maior caracterizado pela presença dos residentes. Outro ponto é que o terreno está bem localizado, considerando que suas vias se conectam diretamente com vias importantes na cidade.

Dessa forma, levando em conta os princípios de qualidade urbana, foi analisada a área em questão. Por meio dos estudos, identificou-se uma boa quantidade de árvores, vias mais lentas, quadras mais curtas, pouca sinalização, baixa quantidade de pessoas e veículos transitando. Concluímos que o terreno possui uma vista de boa qualidade, sendo até superior aos outros analisados, pois elas são limpas e, consequentemente, transmitem mais informação da cidade.



LINK PARA CONSULTA DO TERRENO: [https://www.google.com.br/maps/@-18.9254224,-48.2777374,3a,75y,192.49h,78.59t/data=!3m7!1e1!3m5!1sm\\_Jr0BhhEla35UnPIH6-0Q!2e0!6shhttps:\\*2F\\*2Fstreetviewpixels-pa.googleapis.com\\*2Fv1\\*2Fthumbnail\\*3Fpanoid\\*3Dm\\_Jr0BhhEla35UnPIH6-0Q\\*26cb\\_client\\*3Dmaps\\_sv.tactile.gps\\*26w\\*3D203\\*26h\\*3D100\\*26yaw\\*3D136.98936\\*26pitch\\*3D0\\*26thumbfov\\*3D100!7i16384!8i8192](https://www.google.com.br/maps/@-18.9254224,-48.2777374,3a,75y,192.49h,78.59t/data=!3m7!1e1!3m5!1sm_Jr0BhhEla35UnPIH6-0Q!2e0!6shhttps:*2F*2Fstreetviewpixels-pa.googleapis.com*2Fv1*2Fthumbnail*3Fpanoid*3Dm_Jr0BhhEla35UnPIH6-0Q*26cb_client*3Dmaps_sv.tactile.gps*26w*3D203*26h*3D100*26yaw*3D136.98936*26pitch*3D0*26thumbfov*3D100!7i16384!8i8192)

Figura 18: Terreno B. Autor, 2021.

Figura 19: Terreno B. Autor, 2021.



50 m

50 m

Tendo já apresentado as três opções de terrenos e, junto a isso, suas análises. Agora iremos considerar apenas um deles para implantação do projeto. Levando em consideração as características estudadas anteriormente e que induziram na escolha do mesmo. Pois como visto, as três análises nos revelaram qualidades e problemáticas que devem ser consideradas para esta escolha. Para assim, chegarmos na melhor opção entre as três áreas estudadas na cidade de Uberlândia.

O terreno escolhido foi o que mais representou os nossos estudos até o momento como, a análise de qualidade urbana e junto disso, a vitalidade, o entorno, a segurança e o convívio social na cidade. Abaixo temos a tabela 5, esta foi desenvolvida para auxiliar na escolha.

Tabela 05: Considerações dos terrenos analisados

ANALISADOS	CONSIDERAÇÕES				
	ÁREA	LOCALIZAÇÃO	ENTORNO	TOPOGRAFIA	ESPECÍFICO
<b>TERRENO A</b>	A=566,28 m <sup>2</sup>	Bem próximo ao centro da cidade e possui muitas vias importantes. Setorizado na ZC2.	Composto em grande parte por estabelecimentos comerciais e de serviços. Presença de algumas residências.	3 Metros de desnível com vistas limpas da cidade.	Presença de uma Ruína
<b>TERRENO B</b>	A=1.004,72 m <sup>2</sup>	Próximo ao centro da cidade e possui algumas vias importantes. Marcado por duas zonas, a ZC1 e ZC2.	Equilíbrio entre estabelecimentos comerciais, serviços e residências.	7 Metros de desnível com vistas limpas da cidade.	Sua área compõe a quadra inteira.
<b>TERRENO C</b>	A=1.903,0 m <sup>2</sup>	Localizado mais no centro do bairro Lídice, próximo ao centro. Setorizado por 3 zonas, ZC 1 e 2, e ZCF	Presença de muitas residências.	7 Metros de desnível com muitas vistas da cidade.	-

Fonte: Autor, 2021.

A opção A foi a escolha mais viável para o desenvolvimento do projeto. Com isso, foram descartados os terrenos B e C. Pois como visto na tabela 05, algumas características do terreno A contribuíram positivamente para a escolha do mesmo. Por possuir uma área menor; um entorno mais condizente com a proposta do trabalho; boa localização; uma topografia que permite boas vistas da cidade; e a oportunidade de intervir em uma ruína da cidade. Ele é uma opção mais convidativa para o desenvolvimento do projeto, já que na área não existem serviços específicos de coquetelaria. Também, nas análises anteriores identifiquei que a região é bem frequentada, inclusive à noite, o que demonstrou uma área da cidade com bastante vitalidade.

Apesar de não possuir calçadas ideais para os pedestres, boas sinalizações, tráfego lento de veículos, praças, e muita arborização nas vias. A área escolhida, pode passar por intervenções que melhoram ou estimulam o desenvolvimento de uma boa qualidade urbana na região.

Por fim, considerando todas as análises e estudos desenvolvidos até o momento. Temos a escolha do terreno para o projeto. O terreno A, que agora nomearemos como Ruína. Assim, a partir desta escolha, desenvolveremos estudos mais direcionados para o desenvolvimento do projeto.

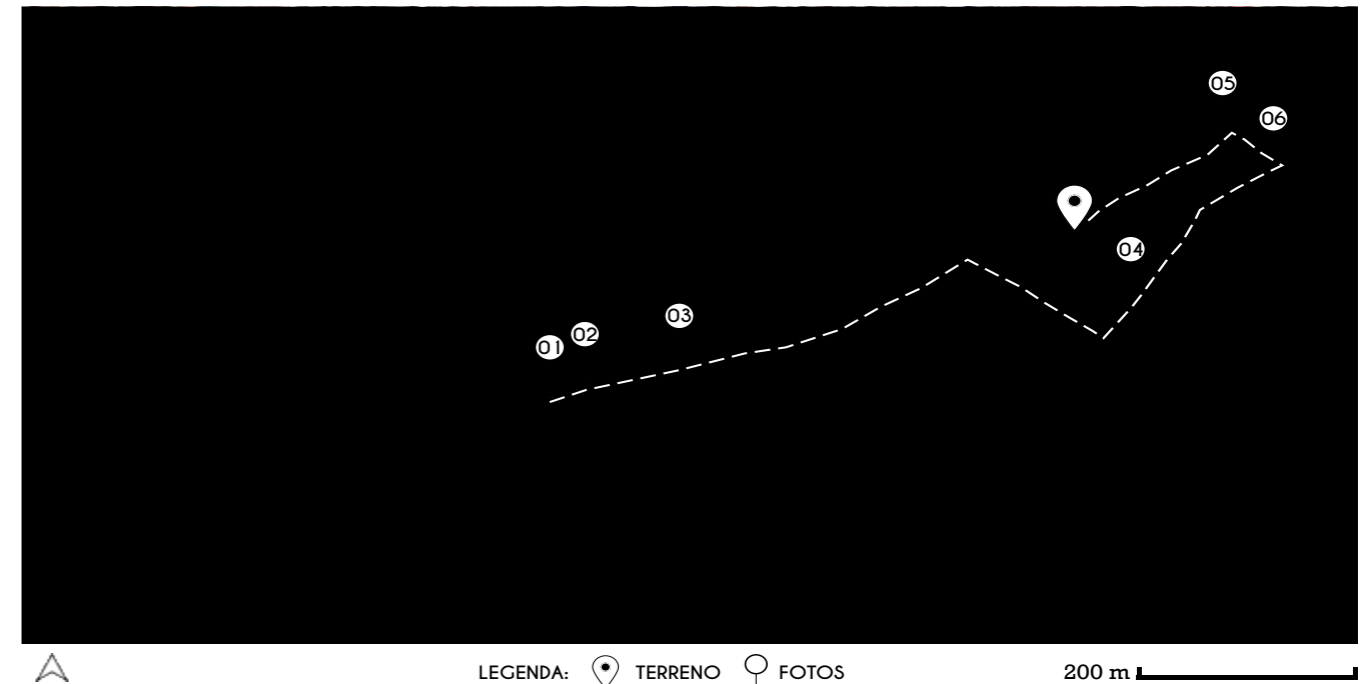
### Prós

- Boa localização e presença de muitas vias importantes para o tráfego de pessoas e veículos;
- Oportunidade de intervir em uma ruína que há muito tempo está abandonada na região;
- Proposta do serviço de coquetelaria, o qual foi pouco encontrado na área estudada.

### Contras

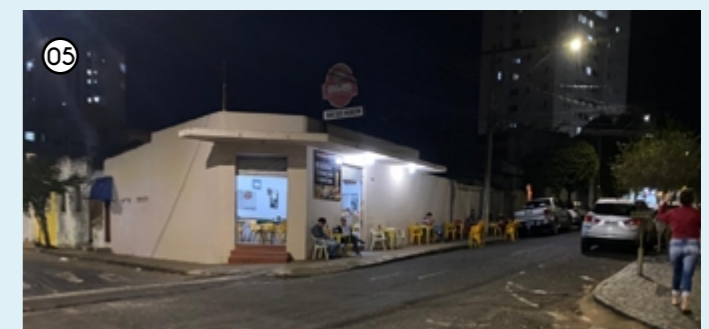
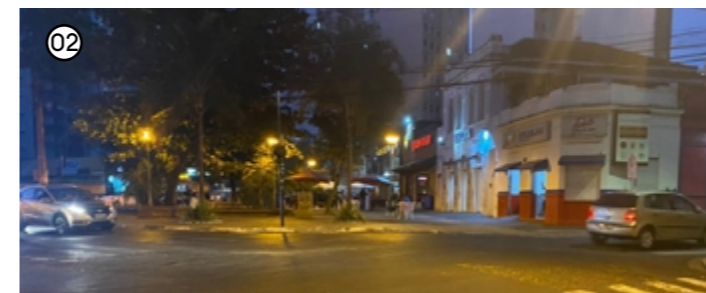
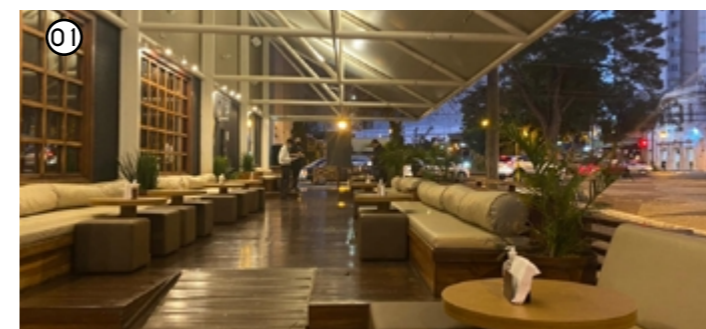
- Região com pouca arborização e ausência de praças;
- Alto tráfego de veículos;
- Parte da área do terreno já se encontra ocupada e "pré-definida" por uma construção.

MAPA DE PERCURSO - BAR EM BAR



Essas análises foram feitas durante a pandemia de COVID-19 e, devido às restrições da prefeitura da cidade de Uberlândia, os bares apresentados não estavam com a sua lotação máxima. Ainda assim, foi possível estudar quais as tipologias de bares, tipos de frequentadores e a importância desses estabelecimentos na região.

Nas fotos 01, 02 e 03, constam estabelecimentos com calçadas mais largas e locais próximos à Praça da Bicota. Nesses bares, grande parte dos usuários são jovens que se reúnem nas praças. Próximo ao terreno, está localizada uma distribuidora de bebidas (foto 04). Geralmente, esses ambientes são de passagens e possuem um público bem diversificado. Na foto 06 encontra-se o Bar dos Mundim, local que frequentemente é utilizado como Happy Hour. Por fim, na foto 06 temos um bar que funciona como loja, voltado para o consumo da cerveja artesanal.





Neste capítulo abordaremos nove obras que contribuíram para o desenvolvimento e proposta inicial do projeto. Em seis destas obras, os estudos foram mais direcionados, destacando elementos estruturais, materialidade, conceito, função, entre outros. Por fim, três obras foram escolhidas para estudos de caso, com análises mais profundas, e que influenciaram diretamente no desenvolvimento do programa de necessidades deste projeto.

# obras em estudo

## 6.1 Referências Projetuais

| 56

obras em estudo | 57

### Bar Negroni / Sub Estúdio, 2016

São Pulo, SP, Brasil

Palavras Chaves: bar, intervenção, estrutura.



Figura 20: Balcão. Fonte: Tomás Cytrynowicz, 2016.



Figura 21: Primeiro Pavimento. Fonte: Tomás Cytrynowicz, 2016.



Figura 22: Fachada. Fonte: Tomás Cytrynowicz, 2016.

das mesmas. Suas lajes foram retiradas e substituídas por uma estrutura de grelha metálica - o que possibilitou a criação do primeiro pavimento.

A estrutura usada na intervenção é composta de pilares e vigas de perfis metálicos, sendo a mesma independente da estrutura pré existente - estrutura autoportante de tijolos maciços. As paredes externas foram descascadas, deixando os tijolos aparente e todo o piso foi trocado.

No projeto foi proposto dois bares - um em cada pavimento, um forno de pizza, salão com mobiliários diversificados, um balcão linear que percorre todo o salão, abertura na laje de grelha metálica para conexão entre os dois pavimentos e uma janela no térreo voltado para a rua - para possibilitar venda de produtos para quem estiver passando pela a calçada.

### Bar Hoegaarden Greenhouse / Metamoorfose Studio, 2019

São Pulo, SP, Brasil

Palavras Chaves: bar, praça, espaço convidativo, intervenção, estrutura



Figura 23: Acesso. Fonte: Maira Acayaba 2019.



Figura 24: Praça bar. Fonte: Maira Acayaba 2019.



Figura 25: Balcão. Fonte: Maira Acayaba 2019.

Proposta de implantação do bar Hoegaarden Greenhouse na cidade de São Paulo. Foi feita uma intervenção em um terreno composto por um galpão e um estacionamento. No galpão, foi retirado parte da vedação para ser substituído por esquadrias de alumínio/vidro, com a intenção de trazer mais ventilação e iluminação para o ambiente. No antigo estacionamento, foi proposto uma praça com pisos drenantes, jardins laterais e um layout adaptativo - onde os espaços de permanência podem ser facilmente desmontados.

Toda a estrutura do galpão foi exposta, o que gerou em conjunto com as esquadrias novas, a sensação de um espaço que permeia a relação entre novo e antigo. O bar é bastante arborizado e possui um balcão linear que percorre todo o saguão. Também, existe uma conexão limpa e fácil entre os dois espaços - praça e saguão. A proposta do projeto foi trazer uma nova praça para a cidade e gerar junto a isso um estabelecimento mais convidativo.

No terreno foram adicionados dois novos volumes. O primeiro está localizado no fundo do terreno e funciona como apoio para o bar. Já o segundo está localizado na fachada, e foi adicionado com a intenção de gerar uma unidade na testado do lote. O volume na entrada do bar se constitui em uma estrutura vernacular de madeira, e o mesmo, funciona como um espaço de transição entre a rua e o bar.

#### Ficha técnica

**Localização:** R. Padre Carvalho, 30 - Pinheiros, São Paulo - SP

**Escritório:** Sub Estúdio

**Arquitetas:** Beatriz Musarra, Mariane Banin

**Construção:** Avenge

**Marcenaria:** WJF Marcenaria

**Serralheria:** Home Metal Serralheria

**Área:** 180 m<sup>2</sup>

**Ano do projeto:** 2016

Intervenção em duas casas geminadas em Pinheiros, São Paulo. Proposta de implantação do bar e restaurante Negroni. As casas foram internamente demolidas, deixando presente apenas a vedação e estrutura da cobertura

#### Ficha técnica

**localização:** Rua Fernão Dias, 672 - Pinheiros - São Paulo - SP

**Escritório:** Metamoorfose Studio

**Arquitetos(as):** Andre Procópio, Aline D'Avola, Ana Pereira

**Área:** 360 m<sup>2</sup>

**Ano do projeto:** 2019

## Casa Grelha / FGMF Arquitetos, 2007

Serra da Mantiqueira, São Paulo, Brasil

Palavras Chaves: topografia, estrutura Mista

A casa se desenvolve através de uma grelha estrutural em madeira, nesta, existem módulos ora ocupados por ambientes totalmente fechados, ora totalmente vazados. A topografia do terreno é bem acidentada e a área que a casa está inserida é composta em grande parte por mata virgem.

Um aspecto bastante interessante desse projeto é sua estrutura, que se configura como um misto entre três materiais - madeira, concreto e aço. Os pilares que saem da fundação são de concreto armado, e dele se ramificam novos pilares de madeiras e vigas metálicas - através de encaixes.

| 58

### Ficha técnica

**Localização:** Serra da Mantiqueira, São Paulo, Brasil  
**Escritório:** FGMF Arquitetos

**Arquitetos:** Fernando Forte, Lourenço Gimenes e Rodrigo Marcondes Ferraz

**Área do terreno:** 68 mil m<sup>2</sup>

**Área:** 3123 m<sup>2</sup>

**Construtora:** Tecnocasa Construções, Orbital

**Projeto de Estrutura e Fundações:** Yopanan Rebello, MCG Estruturas, Orbital

**Ano do projeto:** 2007

## Ricco Burger / BLOCO Arquitetos, 2017

Brasília, Distrito Federal, Brasil

Palavras Chaves: topografia, estrutura Mista

obras em estudo | 59

### Ficha técnica

**Localização:** Asa Sul Comércio Local Sul 306 - Asa Sul, Brasília - DF

**Escritório:** BLOCO Arquitetos

**Arquitetos:** Daniel Mangabeira, Henrique Coutinho e Matheus Seco

**Construção:** Grid Engenharia

**Ano do projeto:** 2017

Localizado em uma das superquadras de Brasília, o restaurante Ricco Burger promove uma conexão entre o acesso do estabelecimento e o fundo do mesmo, onde se encontra um jardim público. Com essa conexão, o projeto busca promover no seu interior uma continuidade do espaço público, e também filtrar a poluição visual da rua para dentro do imóvel.

A proposta desse projeto foi de uma intervenção na casa preexistente, que se encontrava no local de implantação. A estrutura nova, composta de perfis metálicos, é independente da que existia na casa e traz consigo uma ampliação no espaço. O revestimento do interior é composto de cerâmicas brancas, misturadas com o reboco aparente da casa.



Figura 26: Grelha Estrutural. Fonte: Alexandre Schneider 2007.



Figura 27: Acesso. Fonte: Alexandre Schneider 2007.



Figura 28: Estrutura mista. Fonte: Alexandre Schneider 2007.



Figura 29: Detalhe. Fonte: Alexandre Schneider 2007.



Figura 30: Fachada. Fonte: Haruo Mikami 2017.



Figura 31: Acesso. Fonte: Haruo Mikami 2017.



Figura 32: Praça Interior Quadra. Fonte: Haruo Mikami 2017.



Figura 33: Balcão. Fonte: Haruo Mikami 2017.

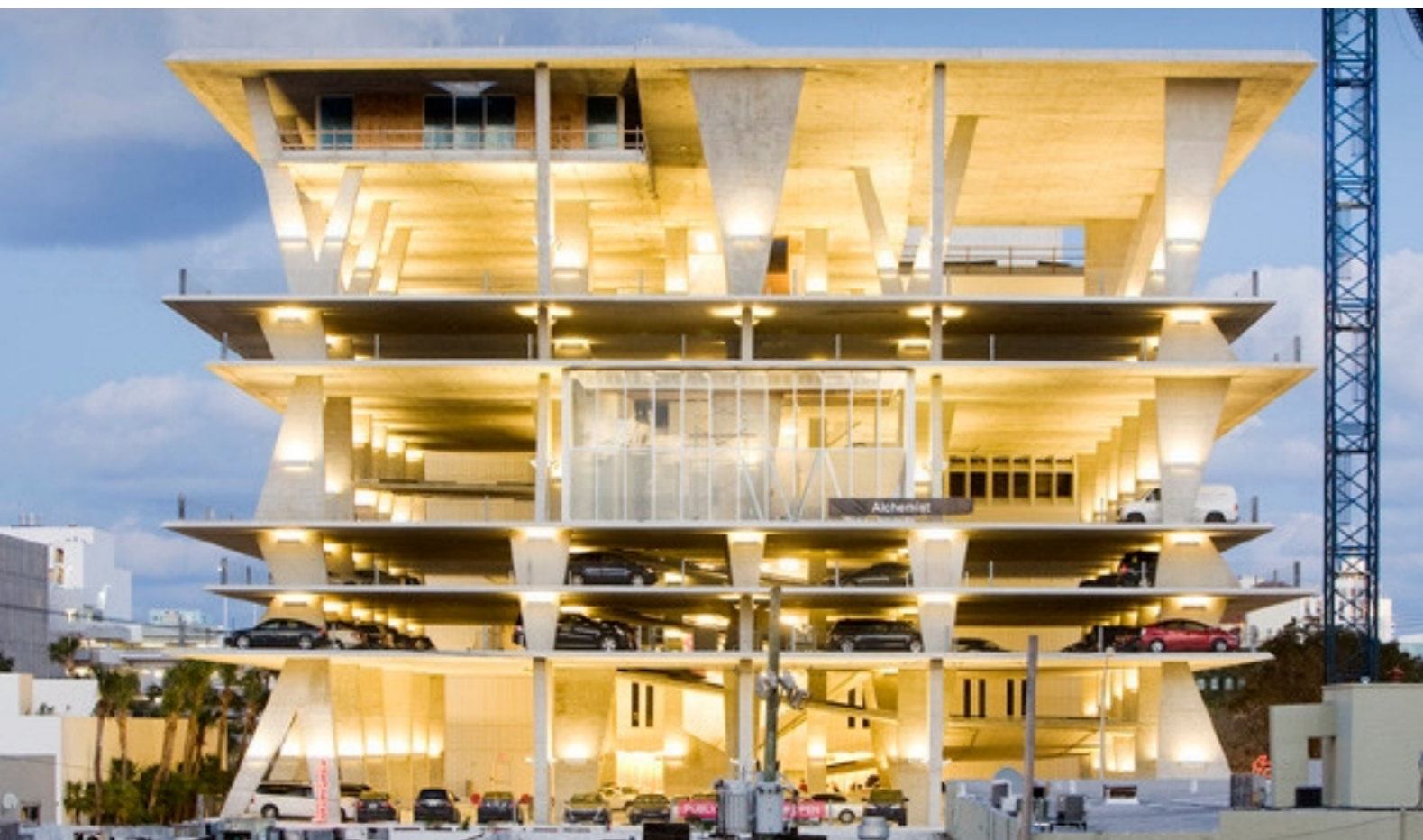


Figura 34: Fachada. Fonte: Nelson Garrido, 2010.

O prédio de uso misto localizado em Miami, se configura com pilares inclinados de formas variadas e lajes de concreto que se intercalam com pé direito diferentes, gerando uma fachada única para o prédio. Os estacionamentos estão localizados em grande parte nas extremidades do edifício, e a parte comercial, serviço e residencial no centro do mesmo.

Marcado visualmente pela sua estrutura em concreto armado, o edifício transmite uma sensação única aos seus usuários e pessoas que passam perto do local. Os estacionamentos - que predominam na ocupação das lajes - se distribuem nos andares do prédio, que são conectados por rampas para a passagem de veículos.



Figura 35: Rampa. Fonte: Nelson Garrido, 2010.

#### Ficha técnica

**Localização:** Miami Beach, Flórida, EUA

**Escritório:** Herzog & de Meuron

**Arquiteto:** Charles H. Benson & Associate Architects, Miami Beach, EUA

**Engenharia Estrutural:** Optimus Structural Design LLC, Miami, EUA

**Área do local:** 2.510 m<sup>2</sup> / 27.000 m<sup>2</sup>

**Número de níveis:** 7 níveis, 1 mezanino

**Ano do projeto:** 2008

#### Ficha técnica

**Localização:** Av. Zaki Narchi, 1309 Santana SP

**Arquitetos(as):** Aflalo & Gasperini e Rosa Kliass

**Área do local:** 240.000 m<sup>2</sup>

**Ano do projeto:** 2002

Ganhador do concurso público de projetos para transformação do Complexo do Carandiru - maior complexo penitenciário da América Latina - o projeto do Parque da Juventude em São Paulo, traz um ressignificação do uso do espaço e é marcado por algumas ruínas do antigo pavilhão, que foram preservadas como marca histórica.

Pelas as ruínas foram traçados caminhos, onde é possível permanecer, caminhar, olhar, sentar e pensar. Durante a noite, as ruínas iluminam todo o percurso, trazendo uma sensação única no espaço. Também notasse inusitadas paisagens, criadas a partir da fusão entre a vegetação e as ruínas do antigo presidio.



Figura 36: Caminhos. Fonte: Nelson Kon, 2007.



Figura 37: Ruínas. Fonte: Nelson Kon, 2007.

## Museu da Cachaça / Jô Vasconcellos, 2012

Salinas, Minas Gerais, Brasil

**Palavras Chaves:** multifuncional, espaço público, programa.

A cidade de Salina em Minas Gerais é reconhecida como a capital nacional da cachaça artesanal. É lá que se concentra a maior parte de marcas de cachaças artesanais do Brasil. Também, é o único lugar do país que oferece curso de nível superior relacionado à cachaça, o curso Tecnologia em Produção de Cachaça. Logo, não teve melhor escolha para a implantação do projeto da arquiteta Jô Vasconcellos, o Museu da Cachaça, concebido em 2012.

O museu movimenta o turismo, a cultura e a economia de Salinas, e é uma importante atração da região. Em conjunto com a Prefeitura Municipal da Cidade, a arquiteta Jô desenvolve através do projeto do museu, o reconhecimento da cidade no processo de produção e preservação da fabricação artesanal da cachaça em Minas Gerais - um dos grandes bens culturais do estado mineiro.

A arquiteta buscou uma implantação e organização espacial que transformou o espaço urbano da região, trazendo uma grande área de socialização e propiciando visadas inusitadas do entorno a partir do novo espaço público. Também, buscou trazer conectividade com a área de implantação, através do baixo gabarito e continuidade dos volumes do museu. Outro fator interessante do projeto, foi a inserção de praças - convidativas para a população - que são abertas à comunidade, e demonstram um caráter público que o edifício contém. Além disso, a proposta do museu foi de ser uma edificação com fácil manutenção e mais econômica para a cidade.



Figura 38. Volumes do museu. Fonte: Junia Mortimer, 2012.

A equipe do projeto discutiu e estruturaram um programa de necessidade que pudesse suprir as demandas do museu. O conceito desenvolvido foi a criação de um percurso linear, contínuo e repleto de surpresas. Também, segundo Jô:

Deverá apresentar variadas atmosferas, que serão dadas através de recursos espaciais, técnicos e museográficos, para criar um dinâmico processo de intercâmbio entre o sujeito e o objeto. (VASCONSELLOS, 2012)

O museu possui uma zona multifuncional bem articulada, que se conecta por uma circulação contínua e sombreada, esta, é uma área de transição entre o exterior e interior da edificação. Foram utilizados elementos de proteção solar, como cobogós de concreto. A trama desses elementos dá uma continuidade aos volumes das áreas esportivas até se conectar com a área externa/prança. Nesses locais, a transição entre exterior e interior se torna mais leve.



Figura 39. Continuidade nos volumes. Fonte: Junia Mortimer, 2012.

Logo após esses espaços, deparamos com as áreas de estar, praça, lazer, pátios, terraços e anfiteatros protegidos por pérgulas. Nesses, encontramos áreas mais privativas que possibilitam aulas, oficinas, etc. Essas áreas, possuem um caráter de múltiplo uso, cheias de equipamentos arquitetônicos que permitem uma boa ventilação no espaço. Segundo Jô:

A ideia é que todo o conjunto se transforme num oásis de luz, sombra, acolhimento, encontro, conhecimento e fruição. A vocação ecológica do edifício se percebe no sistema construtivo. (VASCONSELLOS, 2012)

Na fachada do museu é nítido os artificios usados pela arquiteta, como linhas retas, superfícies planas e blocos sólidos pintados de azul. Esses elementos são bem expressivos no projeto e, definem muito bem a nova paisagem - paisagem de grande escala. Ainda, segundo a arquiteta Jô:



Figura 40. Pérgulas. Fonte: Junia Mortimer, 2012.

### Ficha técnica

**Localização:** Salinas, Minas Gerais, Brasil

**Projeto de arquitetura:** Jô Vasconcellos

**Cálculo estrutural:** José Maria Carreira

**Projeto hidráulico:** Magna Engenharia

**Execução da obra:** Construtora Cherem

**Museologia:** Silvania Nascimento

**Museografia e Luminotécnica:** Estúdio Ronaldo Barbosa

**Área:** 2.200 m<sup>2</sup>

**Ano do projeto:** 2012



Figura 41. Tramas de cobogó de concreto. Fonte: Junia Mortimer, 2012.



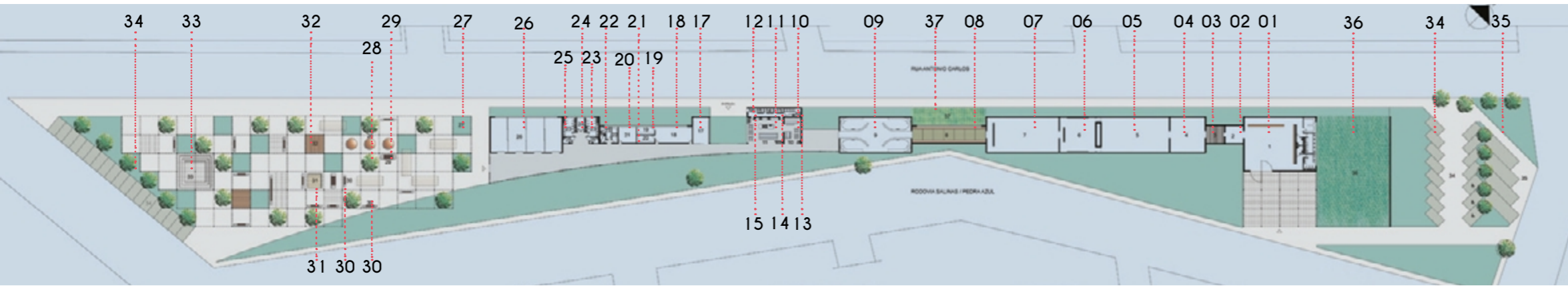


Figura 42. Planta geral. Fonte: Archidaily, 2021.

## PROGRAMA DE NECESSIDADES

- |  |   |
|--|---|
| 01 - HALL DE ENTRADA/VACOLHIMENTO  | 19 - ALMOXARIFADO                                       |
| 02 - SALA CANAVIAIS  | 20 - ARQUIVO  |
| 03 - SALA DAS CACHAÇAS ANTIGAS E ATUAIS  | 21 - RESERVA TÉCNICA                                    |
| 04 - SALA TEMA PRODUÇÃO/PROJEÇÃO DE DEBRET E RUGHENDAS                           | 22 - DML  |
| 05 - SALA TEMA PRODUÇÃO/ MOINHO ANTIGO E OVO EM COMPOSIÇÃO DE QUATRO TV'S PLASMA | 23 - AR CONDICIONADO                                    |
| 06 - SALA TEMA PRODUÇÃO/ AROMAS  | 24 - LS. PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS MASCULINO |
| 07 - SALA TEMA CIRCULAÇÃO DA CACHAÇA/ PROJEÇÃO                                   | 25 - ESPAÇO MULTIUSO                                    |
| 08 - SALA TEMA ASPECTOS DO CONSUMO DA CACHAÇA                                    | 26 - JARDIM   |
| 09 - DEPOIMENTOS/NICHO ANISIO SANTIAGO E NICHOS DEPOIMENTO                       | 27 - FORNOS   |
| 10 - BAR DECUSTAÇÃO  | 30 - MESA   |
| 11 - RESTAURANTE   | 31 - BANCO  |
| 12 - DESPENSA  | 32 - BANHEIRO   |
| 13 - PANELEIRO   | 33 - ANFITEATRO   |
| 14 - DML   | 34 - ESTACIONAMENTO DE AUTOMÓVEIS                       |
| 15 - DEPÓSITO  | 35 - ESTACIONAMENTO DE ÔNIBUS                           |
| 16 - HALL DE SERVIÇO   | 36 - CANTEIRO DE ESPADAS DE SÃO JORGE                   |
| 17 - LOJA  | 37 - CANAVIAL   |
| 18 - ADMINISTRAÇÃO   |   |



Figura 44. Sala tema circulação da cachaça/projeção. Fonte: Junia Mortimer, 2012.



Figura 43. Acesso central do museu. Fonte: Junia Mortimer, 2012.

A rigorosa limitação dos materiais é apropriada para os espaços expositivos e sua identificação com a paisagem local. A construção se apropria do agigantamento da escala através da apropriação total do terreno longitudinal. (VASCONSELLOS, 2012)

Sobre a materialidade do projeto, ela se desenvolve em volumes conformados por espessas paredes de alvenaria cerâmica, com acabamento irregular e rugoso, demonstrando com isso, a arquitetura vernacular da região.

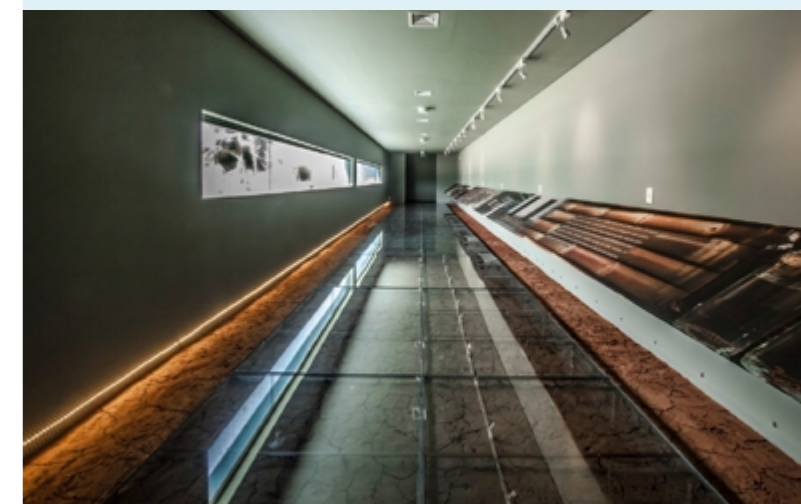


Figura 45. Sala tema aspectos do consumo da cachaça. Fonte: Junia Mortimer, 2012.

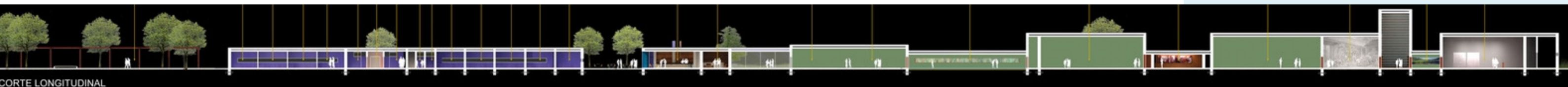


Figura 46. Corte. Fonte: Archidaily, 2021.

Sobretudo, o Museu da Cachaça em Salinas, demonstra ser um grande espaço convidativo para as pessoas. Ele traz consigo salas que permitem diversos usos como, caminhar, permanecer, degustar, sentar, ver etc. Também, a obra desenvolve uma relação muito marcante entre arquitetura e a história da cachaça. E por fim, o projeto de Jô possui muitas características que o tornam um espaço público de muita qualidade para os seus frequentadores.

Localizado no boêmio bairro da Vila Madalena (SP), o bar de coquetelaria Benzina foi desenvolvido pelos arquitetos do Superlimão Studio em 2017. Como proposta de intervenção, o estúdio desenvolveu uma reforma em um antigo casarão que funcionava um Pub. O interior do casarão se distribuía entre áreas compartimentadas e o seu exterior se destacava por linhas fortes e ângulos expressivos, que foram tomados como partido arquitetônico para o desenvolvimento do projeto.

A proposta do projeto para os clientes foi de desenvolver um espaço jovem, descontraído, livre e contemporâneo. O estúdio teve como ideia primordial, tornar o antigo casarão em um ambiente onde os usuários pudessem consumir, percorrer e permanecer em qualquer lugar do bar. E desenvolveu junto a isso, o sentimento de liberdade de ir e vir das pessoas que frequentam o espaço.

Na reforma do antigo casarão, foram feitas grandes aberturas nos caixilhos, que permitiram mais integração com o ambiente interior do bar e da rua. Aproveitando da diferença de níveis entre as duas áreas - bar e rua - foi criada uma plataforma nos caixilhos, que funciona como banco para a área interna, e paralelamente, como uma mesa para a área externa. Também, o revestimento do interior foi totalmente descascado, exposto para desenvolver uma sensação no usuário do que é novo e antigo no projeto. Na fachada optou-se pelo uso de cores diferentes e iluminações lineares, marcando mais ainda os ângulos das águas dos telhados do antigo casarão.



Figura 48. Fachada benzina. Fonte: Mayara Acayaba, 2017.

Ainda sobre a reforma, para desacatar mais a relação entre o novo e velho da reforma do projeto, foi proposto uma estrutura de perfis metálicos da cor preta. E a escolha dos demais materiais foi definida por elementos metálicos e elementos plásticos. Também, para proposta de mobiliários, foi desenvolvido desde poltronas, banquetas altas, bancadas, jogos e até arquibancada, para que os usuários possam usar como tiver vontade.

#### Ficha Técnica

**Localização:** R. Girassol, 396, Vila Madalena - São Paulo, SP, Brasil.

**Escritório:** SuperLimão Studio (Brasil)

**Equipe de projeto:** Antonio Carlos Figueira de Mello, Lula Gouveia, Thiago Rodrigues, Leticia Domingues e Pedro Pontes.

**Área do projeto area:** 250 m<sup>2</sup>

**Ano:** 2017



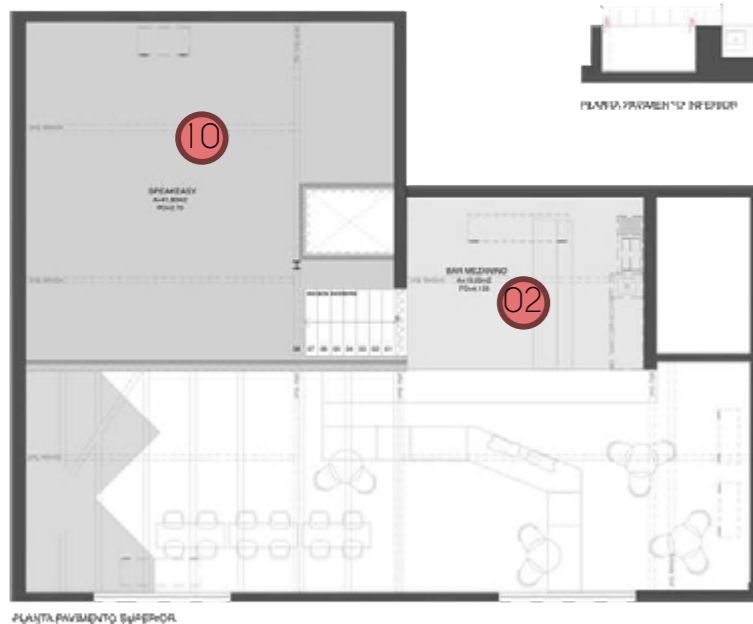
Figura 49. Ambiente interno. Fonte: Mayara Acayaba, 2017.



Figura 47. Banco/mesa na fachada. Fonte: Mayara Acayaba, 2017.



Figura 50. Ambiente interno e diferença de nível com a rua. Fonte: Mayara Acayaba, 2017.



- 01 bar
- 02 bar mezanino
- 03 mesas de bar
- 04 lounge
- 05 arquibancada
- 06 acesso principal
- 07 i.s. masculino
- 08 i.s. feminino
- 09 i.s.p.n.e
- 10 speakeasy
- 11 fumódromo
- 12 caixa
- 13 salão de jogos
- 14 máquina de gelo
- 15 acesso principal

O programa de necessidade se divide em três níveis, sendo que todos os esses possuem uma unificação visual do espaço. Esses espaços são ambientados por dois bares, uma arquibancada, um lounge, fumódromo, caixa, instalações sanitárias - masculino, feminino, portadores de necessidades especiais - speakeasy, máquina de gelo, acesso principal, área de sinuca e espaço para máquinas de jogos - pinball e pebolim.

Os arquitetos do SuperLimão conseguiram desenvolver um projeto que complementasse os desejos dos clientes. Graças as propostas de intervenções feitas no projeto, o bar se tornou um lugar bastante frequentado, e tem se afirmado como um lugar único e com uma identidade bem marcante. Por fim, os espaços integrados e a diversidade de uso dos ambientes, estimulam a permanência dos seus usuários e desenvolve nos mesmo, a sensação de vitalidade e liberdade no bar Benzina.



Figura 52. Balcão do bar. Fonte: Mayara Acayaba, 2017.



Figura 53. Acesso do bar. Fonte: Mayara Acayaba, 2017.



Figura 51. Espaço para jogos. Fonte: Mayara Acayaba, 2017.



Figura 54. Mobiliários. Fonte: Mayara Acayaba, 2017.

## Restaurante Ateliê Wäls / Gustavo Penna Arquiteto e Associados, 2017

Belo Horizonte, Minas Gerais

**Palavras Chaves:** topografia, programa, centro cervejeiro, muro de contenção.

Localizado no bairro Olhos d'Água, zona sul de Belo Horizonte em Minas Gerais. O projeto do Restaurante Ateliê Wäls, foi desenvolvido pelo arquiteto Gustavo Penna em 2017. A obra consiste em um complexo que reúne restaurante, loja, escritório, adega, fábrica de cerveja e área externa para foodtrucks. Ainda, segundo o arquiteto Penna "É um projeto lúdico e divertido, que mostra a união da arquitetura e da cerveja de maneira mágica." (PENNA, 2017)

O projeto foi concebido graças a parceria firmada entre a Ambev e a Wäls, que recentemente foi eleita pelo RateBeer, melhor e mais visitado site de avaliações de cervejas do mundo, a melhor cervejaria do Brasil. Em 2015, os irmãos José Felipe e Tiago Carneiro, tiveram a ideia da criação do centro cervejeiro. Como comenta Thiago: "Tivemos acesso a tecnologia e profissionais de ponta do mercado cervejeiro, além de ingredientes exclusivos, conhecimento técnico para novos produtos e capacidade de investimento" (CARNEIRO, 2017)

Sobre o tipo de estrutura proposto para o projeto, foi feito parte em perfis metálicos de cor preta e o restante em concreto armado. Os dois tipos de estruturas são marcadas pela diferença de nível do terreno. O acesso principal se dá pela a Rua Gabriela de Melo - nível mais alto do terreno - é nela que deparamos com a grande cobertura com traços sinuosos e executada em estrutura metálica com acabamentos em ripas de madeira. Já na parte mais baixa do terreno, se encontra o outro modelo de estrutura sugerida para o projeto, essa em concreto armado. Também, foi executado um muro de contenção para separar os dois níveis do terreno, feito de gaiolas de pedras. O que gerou um paredão bem marcante na paisagem.

A diversidade de materiais e a diferença entre os níveis do projeto, geram uma volumetria bem interessante. Pelo o acesso principal, encontramos a cobertura metálica que juntamente com a torre em perfis metálicos e planos de vidro, desenvolvem uma conexão entre o grande bloco de concreto que se encontra no nível inferior. Essa conexão desperta e induzem no usuário uma sensação de convite para conhecer melhor o espaço.



Figura 55. Acesso principal. Fonte: Daniel Mansur, 2017.

### Ficha Técnica

**Localização:** Belo Horizonte - Minas Gerais - Brasil

**Arquitetura:** Gustavo Penna, Laura Penna, Norberto Bambozzi, Ada Penna, Alice Leite Flores, Eduardo Magalhães, Fernanda Tolentino, Gabriel de Souza, Henrique Neves, Julia Lins, Letícia Carneiro, Naiara Costa, Oded Stahl, Patrícia Gonçalves, Paula Sallum, Raquel de Resende

**Gestão e Planejamento:** Rísia Botrel, Isabela Tolentino, Taimara Araújo

**Ano do projeto:** 2016

**Ano de conclusão da obra:** 2017

**Área construída:** 1.856m<sup>2</sup>

No interior da cervejaria, encontramos um grande balcão e contínuo na cor avermelhada, esse foi inspirado no estilo inglês India Pale Ale, além de uma prateleira cheia de garrafas. Também, foi proposto diversas barricas de madeira que estruturam e geram ambientes diferentes. Além de espaços para fabricação de bebidas como comenta Penna:

Neste que é um dos maiores barrel rooms do país dedicados ao envelhecimento de cervejas, mais de 100 mil litros da bebida envelhecem e fermentam, cada rótulo no seu próprio tempo. Tudo isso sob uma grande cortina delicadamente confeccionada com 135 mil rolinhas de cortiça que evoca um ambiente teatral. (PENNA, 2017)



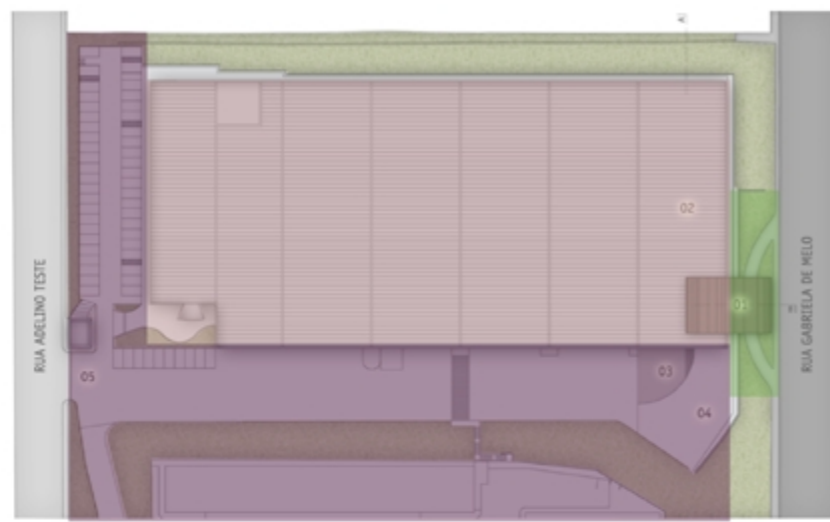
Figura 57. Balcão. Fonte: Daniel Mansur, 2017.



Figura 56. Cobertura metálica. Fonte: Daniel Mansur, 2017.



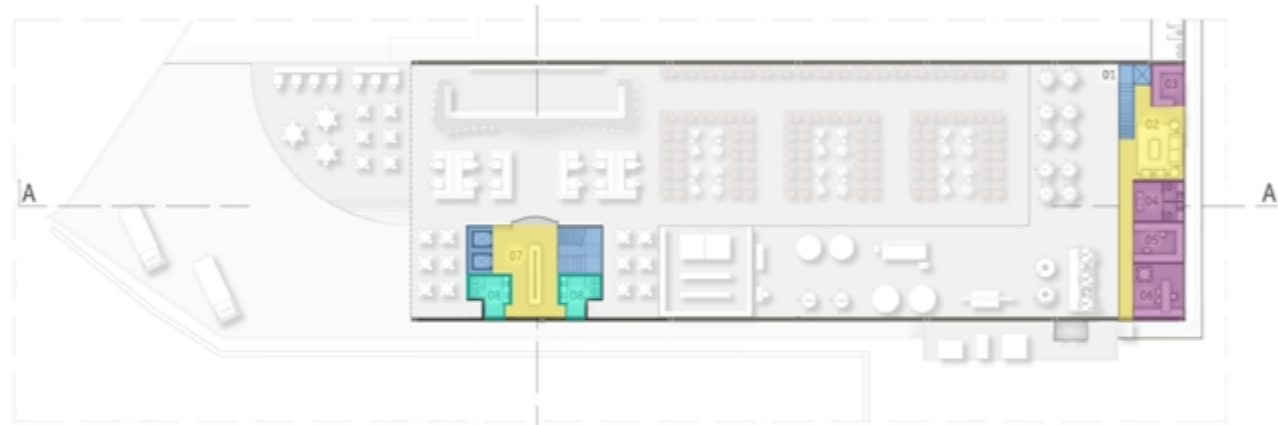
Figura 58. Diferença de níveis do terreno. Fonte: Daniel Mansur, 2017.



- área privada
- área semi privada
- área pública

WÄLS TASTING ROOM | BELO HORIZONTE - MG

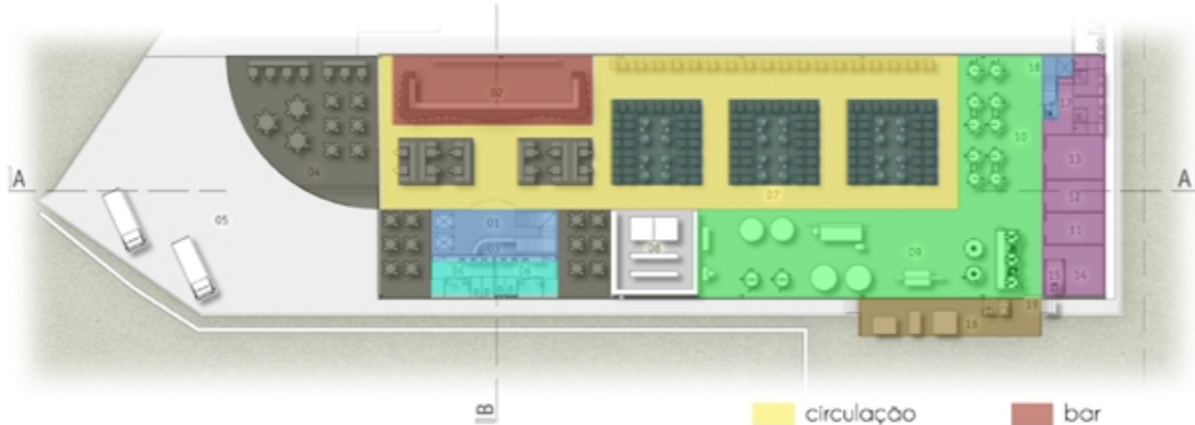
IMPLANTAÇÃO LEGENDA 01. Acesso Principal 04. Espaço Food Trucks  
02. Tasting Room 05. Acesso Serviço  
03. Deck



- circulação
- circulação vertical
- área privativa
- banheiros públicos

WÄLS TASTING ROOM | BELO HORIZONTE - MG

PLANTA MEZANINO LEGENDA 01. Acesso (Elev./Escada) 04. Banheiros 07. Lounge  
02. Estar 05. Sala de trabalho 08. Banheiros Públicos  
03. Copa / café 06. Sala diretor



- circulação
- circulação vertical
- área privativa
- banheiros públicos
- área técnica
- bar
- lounges
- fábrica
- mesas

WÄLS TASTING ROOM | BELO HORIZONTE - MG

PLANTA TÉRREO LEGENDA 01. Acesso (Elev./Escada) 05. Pátio foodtrucks 09. Fábrica 13. Depósito 17. Vest. funcionários  
02. Bar 06. I.S. público 10. Expansão 14. Depósito malte 18. Acesso à administração  
03. Loja 07. Barris (527)/lounges 11. Sala de controle 15. Moagem 19. Acesso área técnica  
04. Deck 08. Champenose 12. Câmara fria 16. Plataforma técnica

O programa de necessidade do complexo foi definido em: Acesso principal, tasting room, deck, espaço food trucks, acesso de serviço, circulação vertical, bar, loja, i.s público, barris/lounge, champenose, fábrica, sala de controle, câmara fria, depósito, moagem, plataforma técnica, vestiários funcionários, administração, área técnica, copa/café, banheiros, sala de trabalho, sala de diretor, port cochêre e recepção loja. Todos esses ambientes se conectam por pequenas e grandes áreas de circulação. Também, foi desenvolvido muito bem a setorização do complexo, sendo dividido em áreas públicas, semi privadas e privadas.

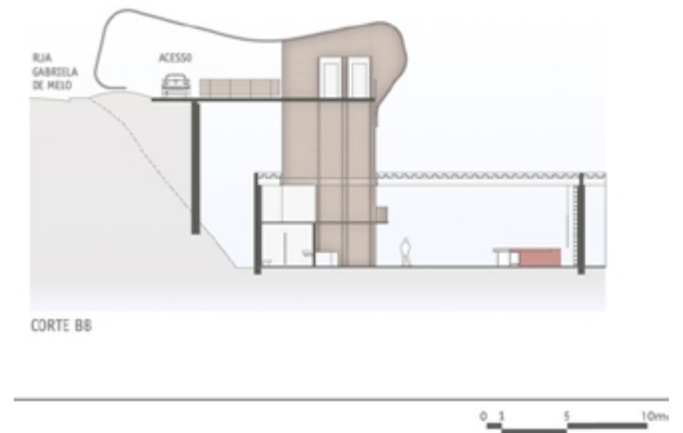


Figura 59. Corte Bb. Fonte: Gustavo Penna, 2017.



Figura 60. Corte AA. Fonte: Gustavo Penna, 2017.

Contudo, o projeto do Restaurante Ateliê Wäls demonstra ser um espaço com ambientes multifuncionais, boas circulações, com um programa de necessidades amplo e sobretudo, é um lugar que trabalha muito bem a relação entre bebida e arquitetura. Também, nota-se que a multifuncionalidade do projeto, atrai inúmeros tipos de públicos.



Figura 61. Loja. Fonte: Daniel Mansur, 2017.



Figura 62. Loja. Fonte: Daniel Mansur, 2017.



Figura 63. Barris. Fonte: Daniel Mansur



condicionantes  
projetuais

No terreno de escolha para a implantação do projeto, se encontra uma ruína que há muito tempo permanece intocada. Atualmente o terreno é todo fechado por tapumes e repleto de vegetação (capim, mamonas, mato, erva daninha, entre outras) que impediu uma análise presencial na ruína. Ainda assim, através dos materiais dispostos pelo arquiteto Guilherme Vendramini Cuoghi, que em 2013 apresentou o Trabalho de Conclusão de Curso: Ruínas Contemporâneas (Graduação em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Federal de Uberlândia. Foi possível analisar melhor a ruína, e graças às plantas, cortes, fotos e volumetria concedidas por Guilherme, entender como é a estrutura, os níveis do terreno e área de ocupação do mesmo. Também, revelou-se uma parte nova do terreno (nível 2,50 m) que antes, não foi possível encontrar na análise de escolha do mesmo.



Figura 66. Ruína. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.



Figura 64. Ruína. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.



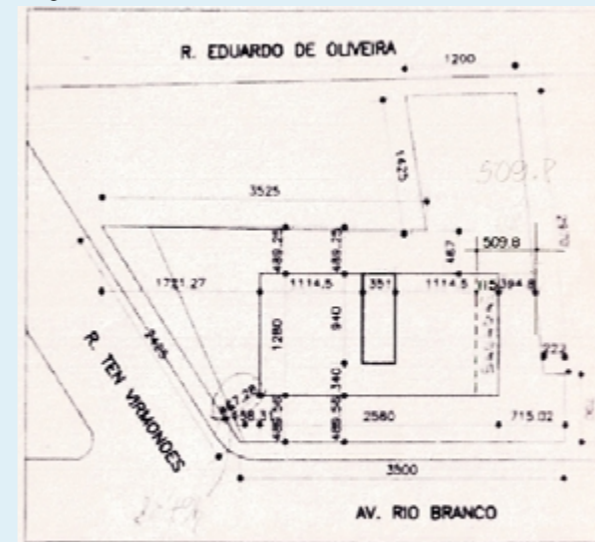
Figura 65. Ruína. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.



Figura 67. Ruína. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.



Figura 68. Ruína. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.



LOCALCAO  
ESCALA 1:500

Figura 69. Locação. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.

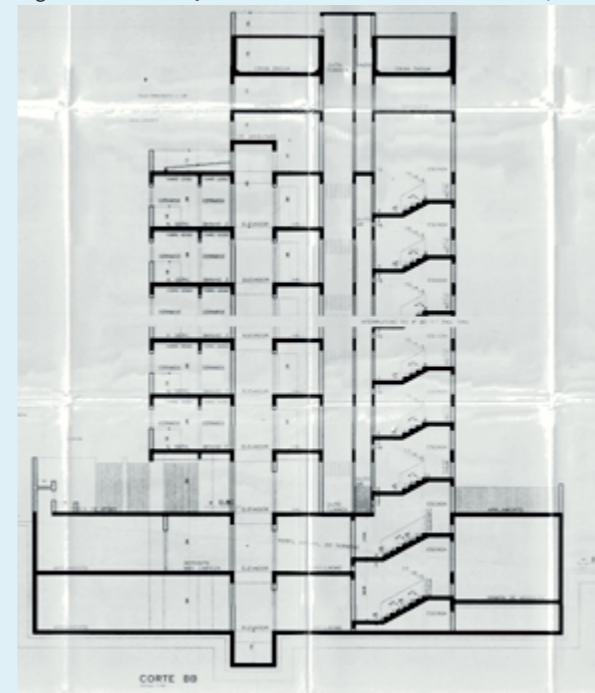


Figura 70. Corte BB. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.

Analisando as plantas e corte do projeto da ruína, supõe-se que a proposta de execução de projeto era de um edifício residencial. Contudo, apenas as estruturas do térreo e subsolos 01 e 02 foram executadas no terreno (a ruína).



Figura 71. Subsolo 01. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.

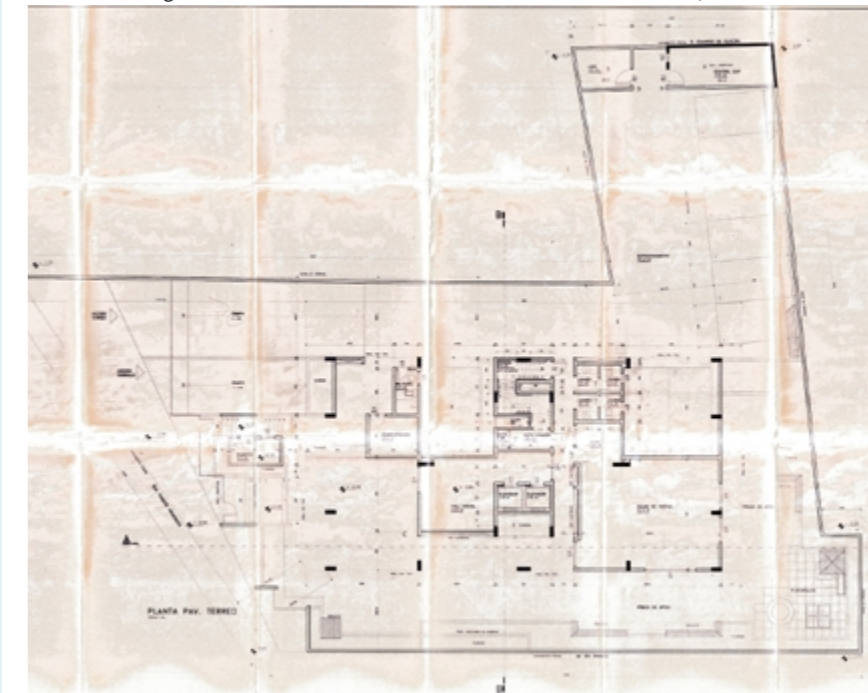
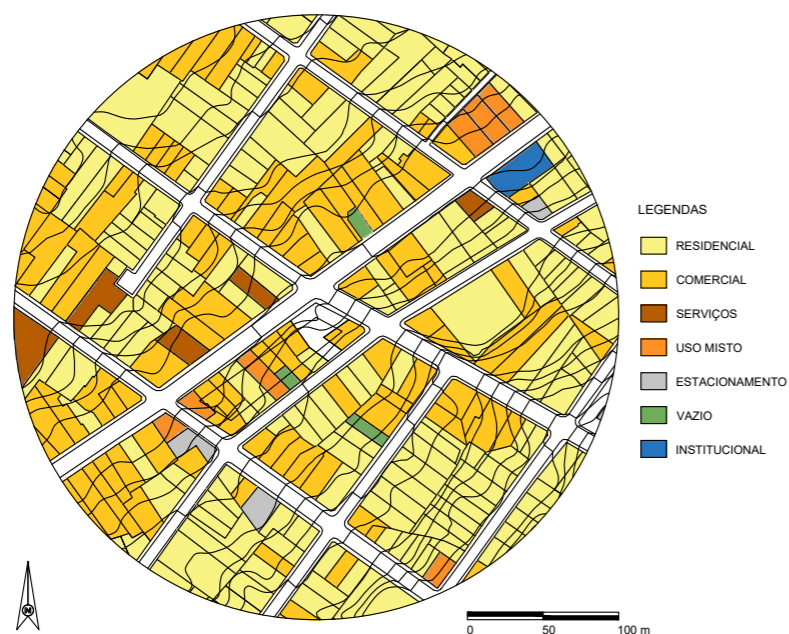


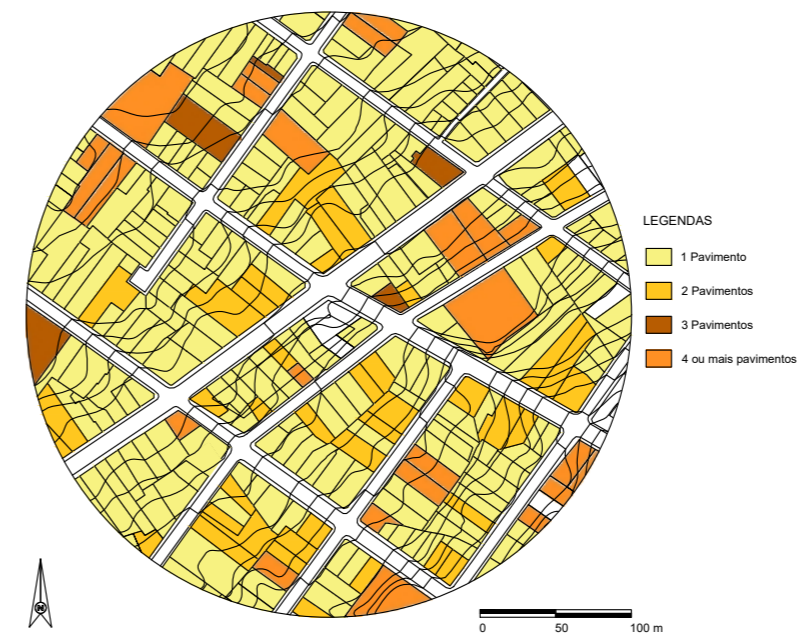
Figura 72. Térreo. Fonte: Guilherme Vendramini, 2013.



AXONOMÉTRICA  
escala gráfica



USOS  
esc 1:5000



GABARITO  
esc 1:5000

Para melhor compreensão do entorno, foram desenvolvidas três análises (usos, axonométrica, gabarito). Através delas, conseguimos entender um pouco da dinâmica de uso da região. Localizado no bairro Lídice, percebemos que o entorno imediato do terreno é composto em grande parte por áreas comerciais e residenciais. Também, encontra-se alguns lotes vazios, estacionamentos, estabelecimentos de prestação de serviços e uma área institucional (EMEI Prof<sup>a</sup> Stela Maria de Paiva Carrijo). Além de vias importantes e de grande fluxo na região.

Apesar das vias possuírem um único sentido de percurso, o terreno está inserido em um local que permite três formas de acessos. Sendo eles pela Avenida Rio Branco, Rua Tenente Virmondes e Rua Eduardo de Oliveira. Assim, tirando partido disso, é possível o desenvolvimento de um projeto com acessos diversificados (acesso de serviço, secundários e principal).

Outro fato analisado é a pouca presença de árvores no local. Esta carência de vegetação destaca a importância da implantação de um projeto com boa arborização. Por fim, através do mapa de gabarito, notasse a existência de muitas edificações com apenas um pavimento. Isso, relaciona diretamente com a proposta de um projeto com poucos pavimentos, para não gerar um grande impacto na vizinhança.



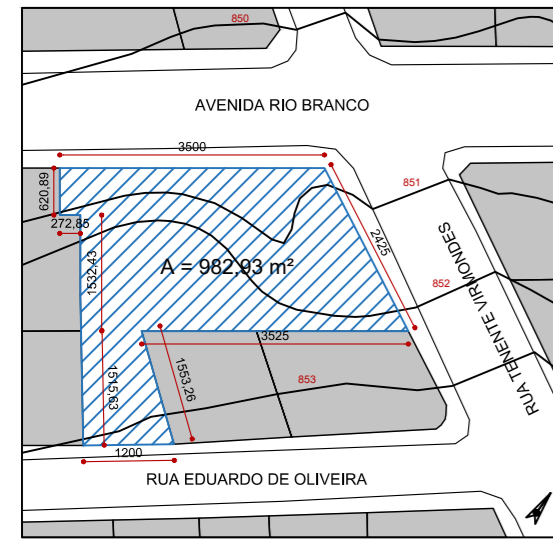
# 7.3 Análise da Ruína

Através dos estudos do terreno foram desenvolvidas plantas, cortes, análises da volumetria, quadro de áreas e estudo da estrutura existente no local. Para assim, desenvolver um projeto de intervenção na ruína.

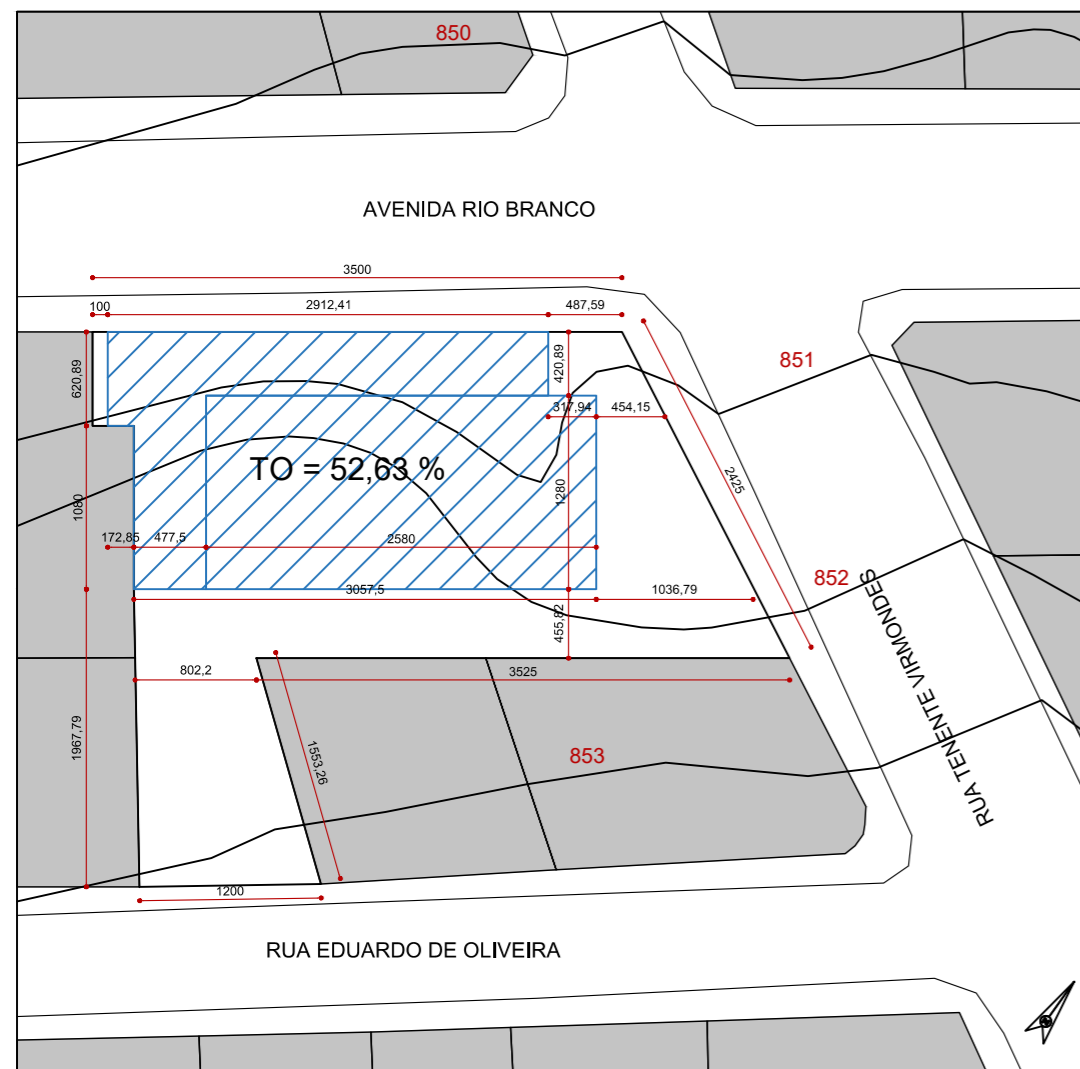
Tabela 06: Quadros de áreas.

QUADRO DE ÁREAS	
ÁREA DO TERRENO	982,93 m <sup>2</sup>
ÁREA CONSTRUÍDA TÉRREO	517,39 m <sup>2</sup>
ÁREA CONSTRUÍDA SUBSOLO 01	315,52 m <sup>2</sup>
ÁREA CONSTRUÍDA SUBSOLO 02	315,52 m <sup>2</sup>
ÁREA CONSTRUÍDA TOTAL	1148,43 m <sup>2</sup>
COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO	1,16
TAXA DE OCUPAÇÃO	52,63%
ÁREA PERMEÁVEL	66,40 % - 652,63 m <sup>2</sup>

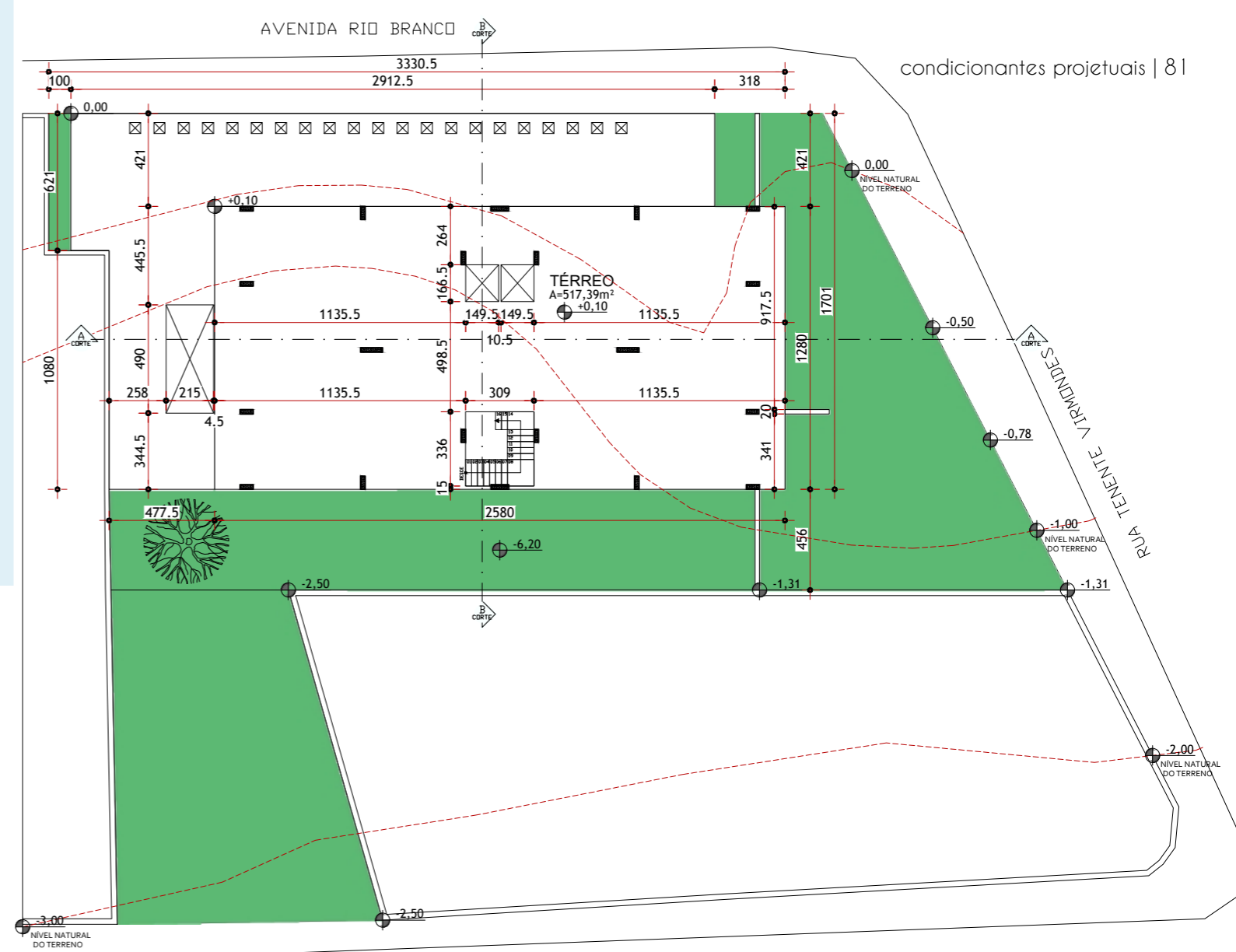
Fonte: Autor, 2021.



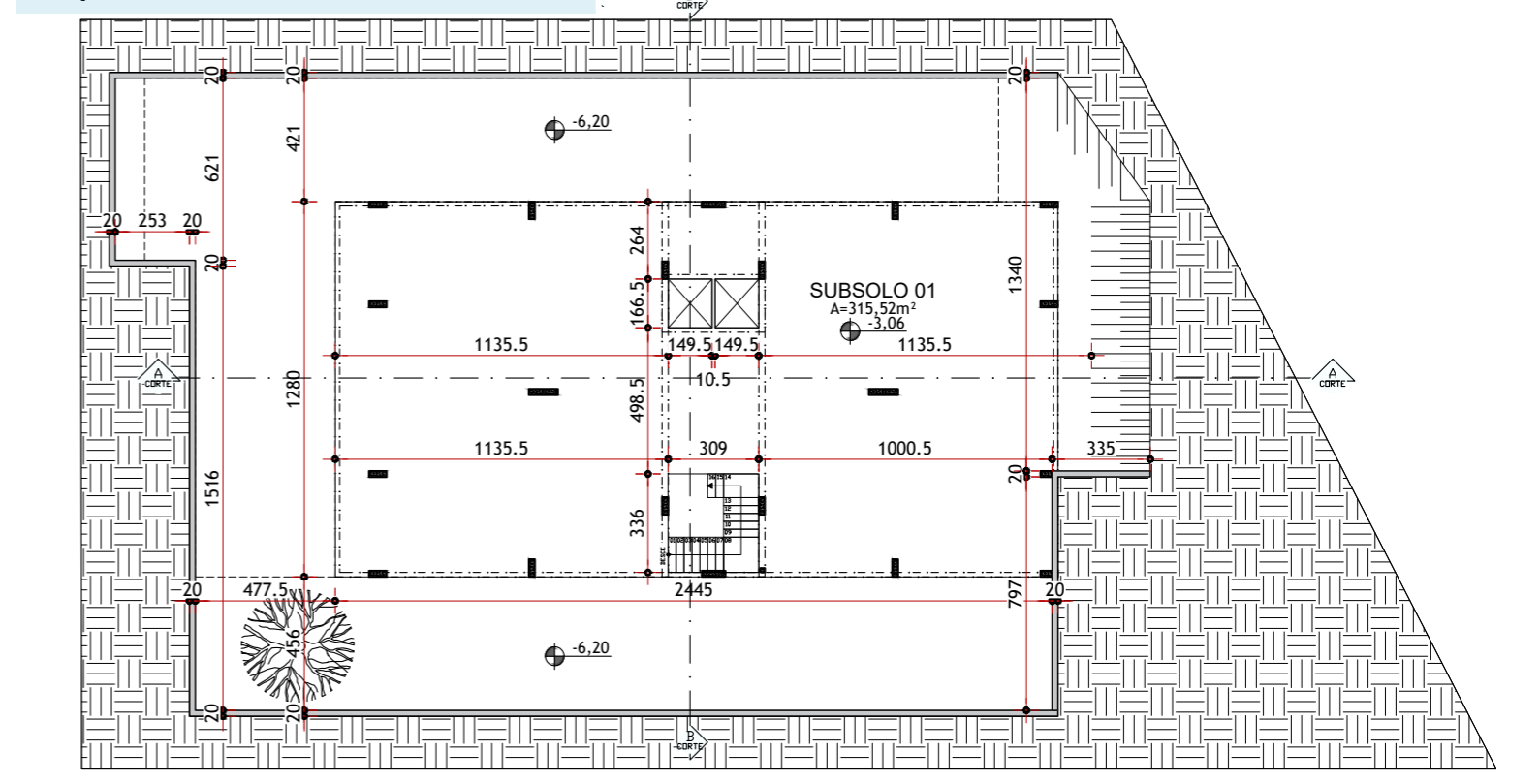
PLANTA DE SITUAÇÃO  
ESC 1:1000



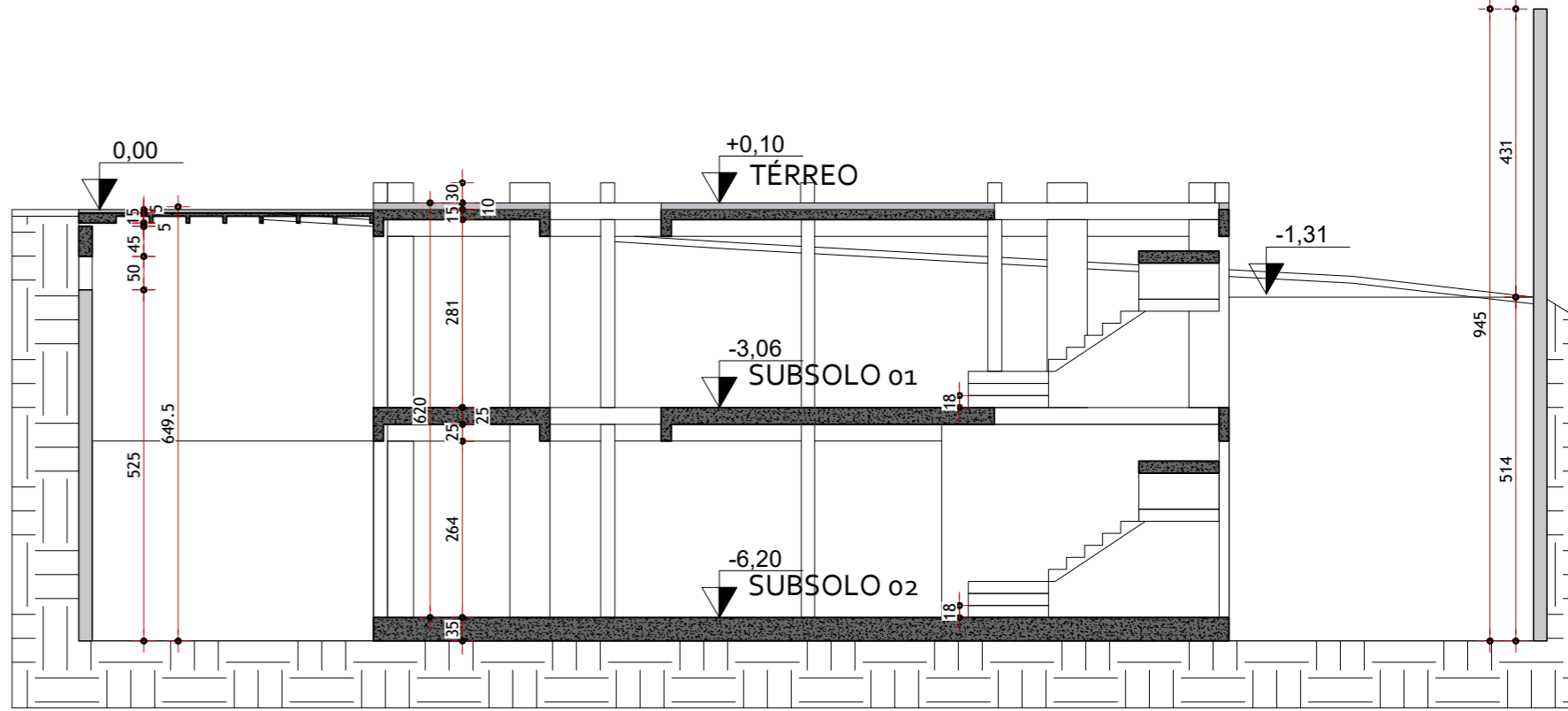
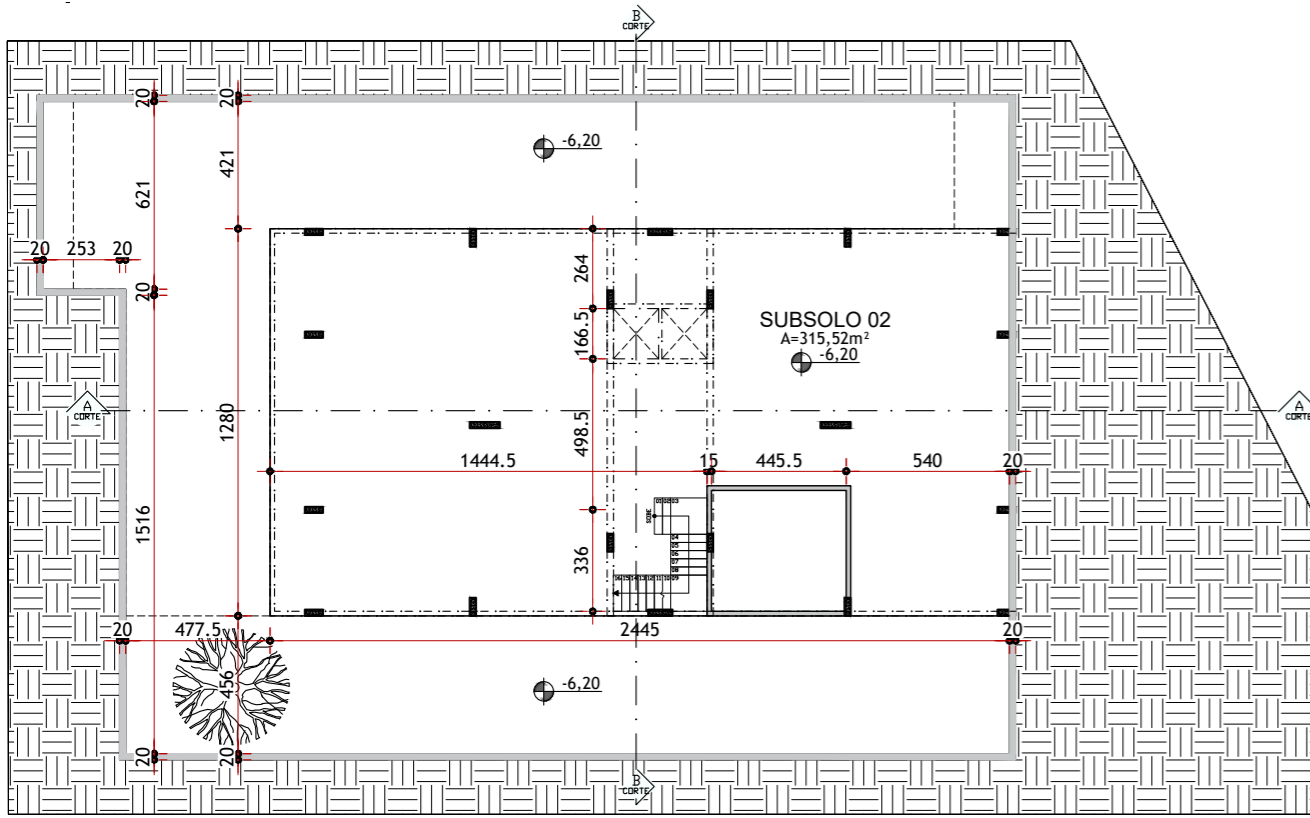
PLANTA DE LOCAÇÃO  
ESC 1:500



PLANTA TÉRREO  
ESC 1:250

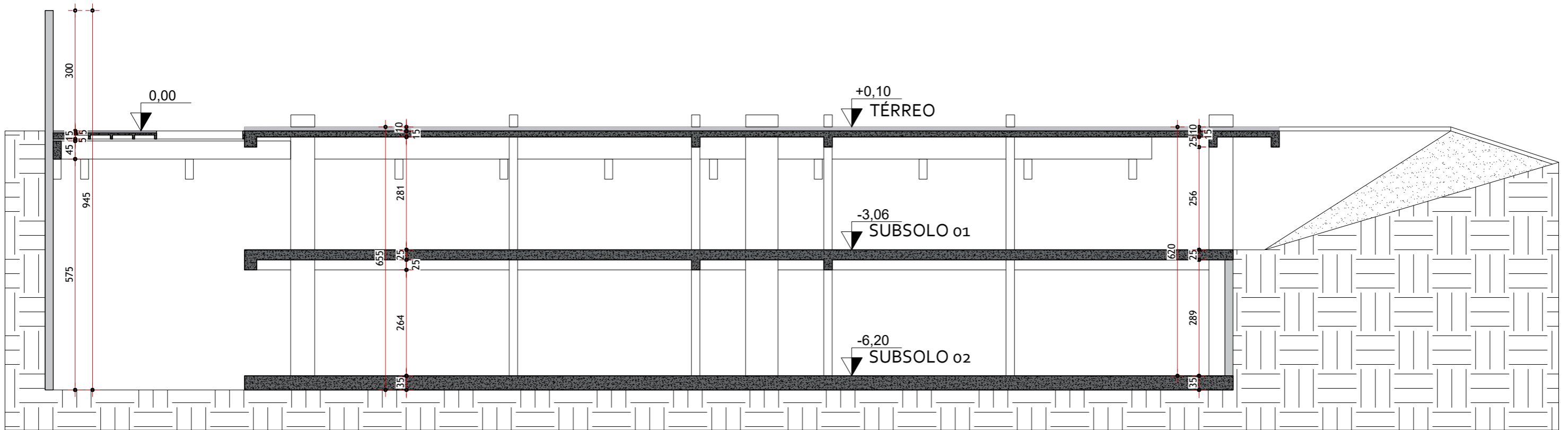


PLANTA SUBSOLO 01  
ESC 1:250



PLANTA SUBSOLO 02  
ESC 1:250

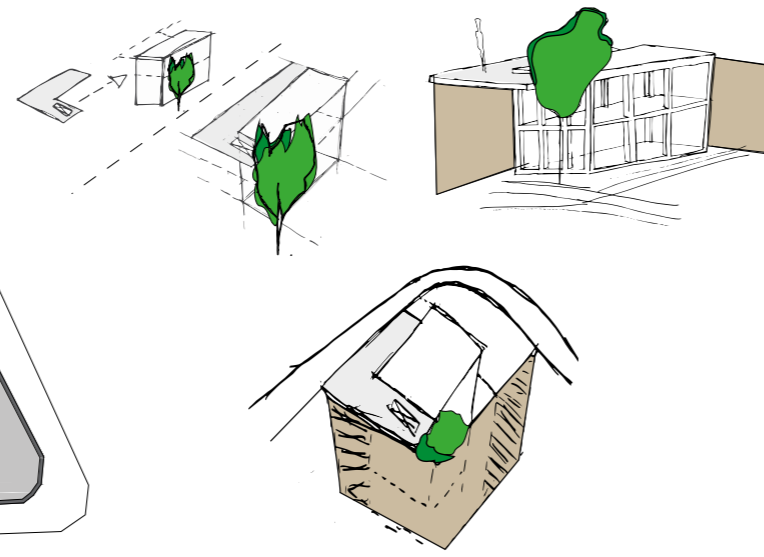
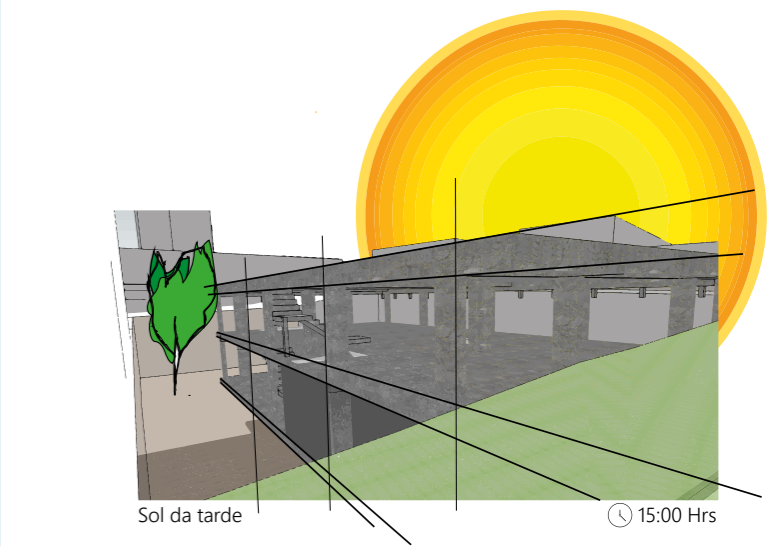
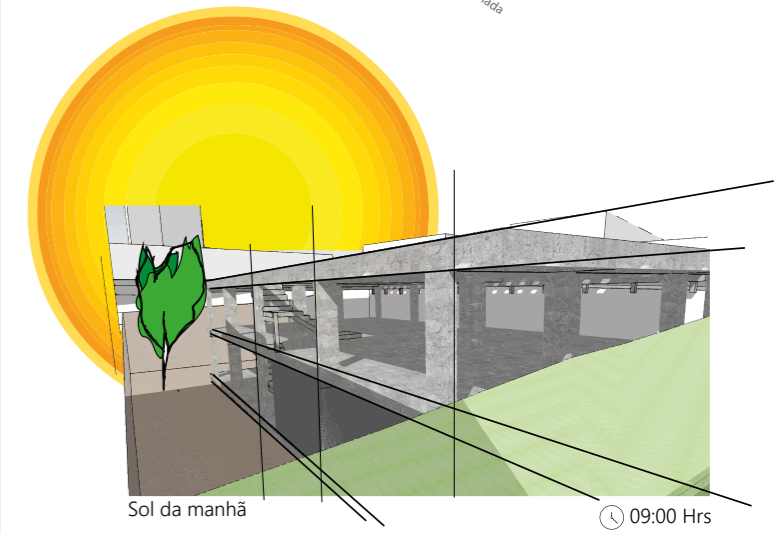
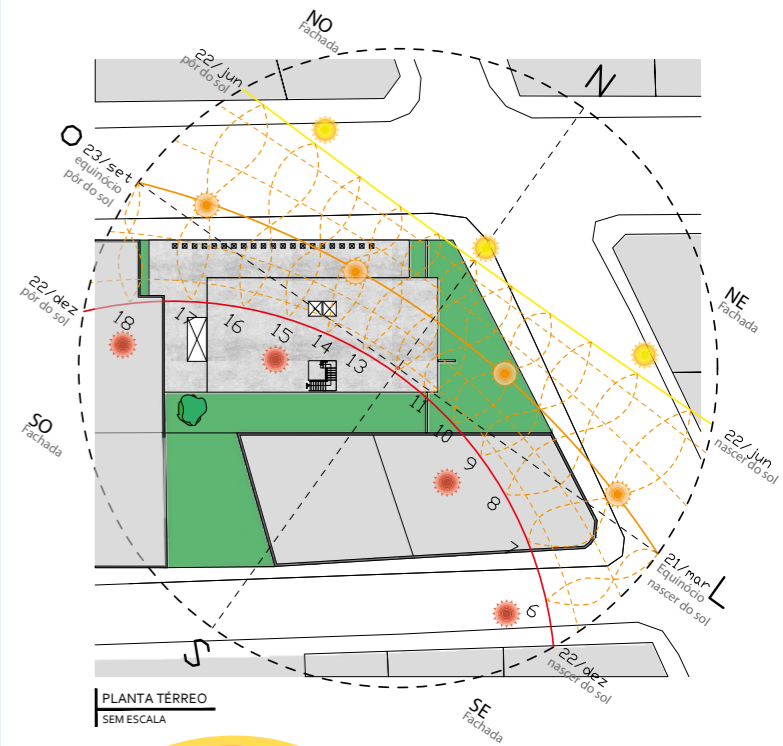
CORTE BB  
ESC 1:100



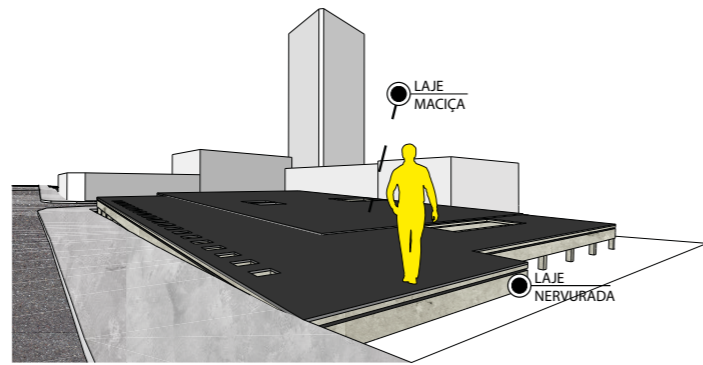
CORTE AA  
ESC 1:100

## 7.4 Análise Técnica

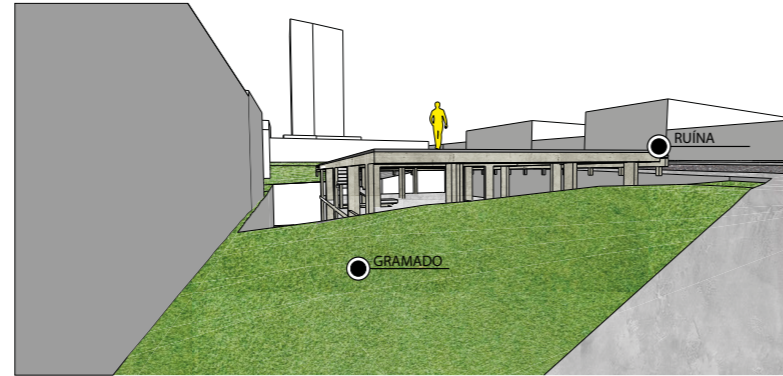
Para análise técnica do terreno e consequentemente da ruína, foi estruturado dois mapas de estudos (análise da carta solar, análise dos ventos predominantes) para melhor compreensão do local. Com isso, verificou que a fachada noroeste do terreno é onde acontece maior insolação. Já a fachada sudeste é onde ocorre menor incidência de sol na ruína. Essa pouca incidência, desperta uma atenção maior no projeto pois, devido a ruína possuir dois pavimentos subsolos, a pouca incidência de sol causará uma sensação térmica desconfortável aos usuários da edificação.



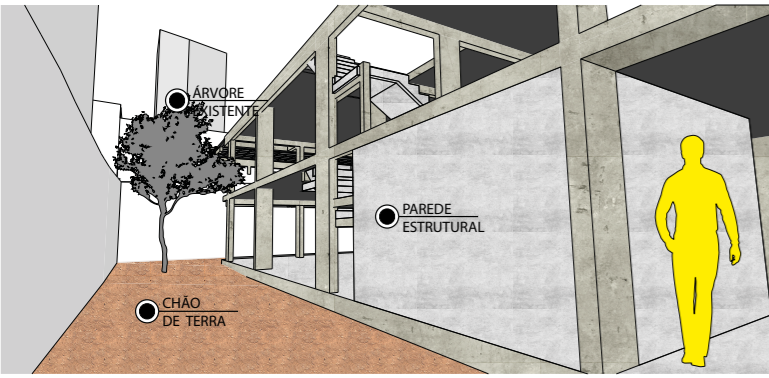
VOLUMES



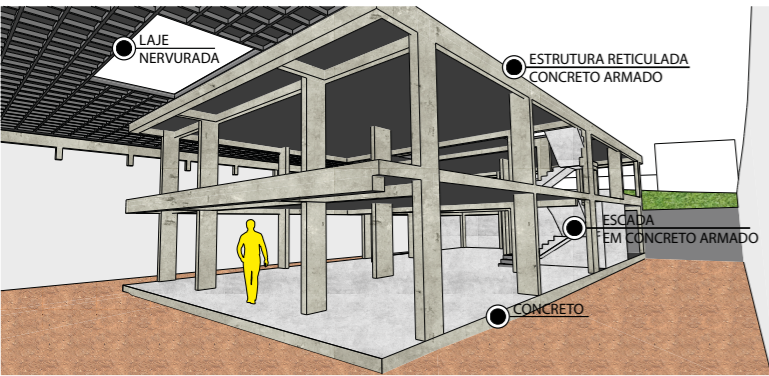
PERSPECTIVA 2



PERSPECTIVA 4



PERSPECTIVA 1



PERSPECTIVA 3



FOTO A



FOTO B



FOTO C

FOTOS DE ESTUDOS DA RUÍNA  
FONTE: GUILHERME CUOGUI, 2013.

PLANTA TÉRREO  
SEM ESCALA

PLANTA TÉRREO  
SEM ESCALA

ÁRVORE EXISTENTE

PAREDE ESTRUTURAL

CHÃO DE TERRA

LAJE MACIÇA

LAJE NERVURADA

LAJE NERVURADA

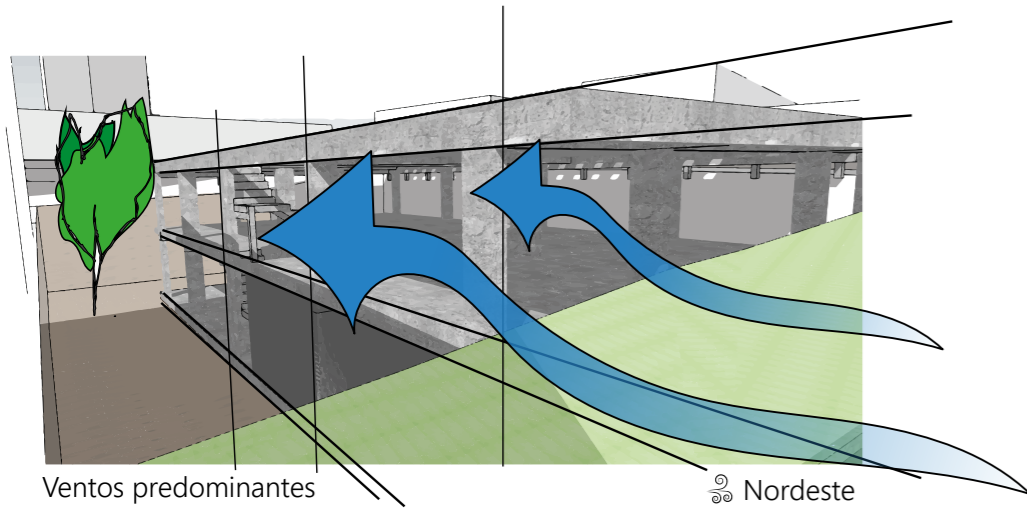
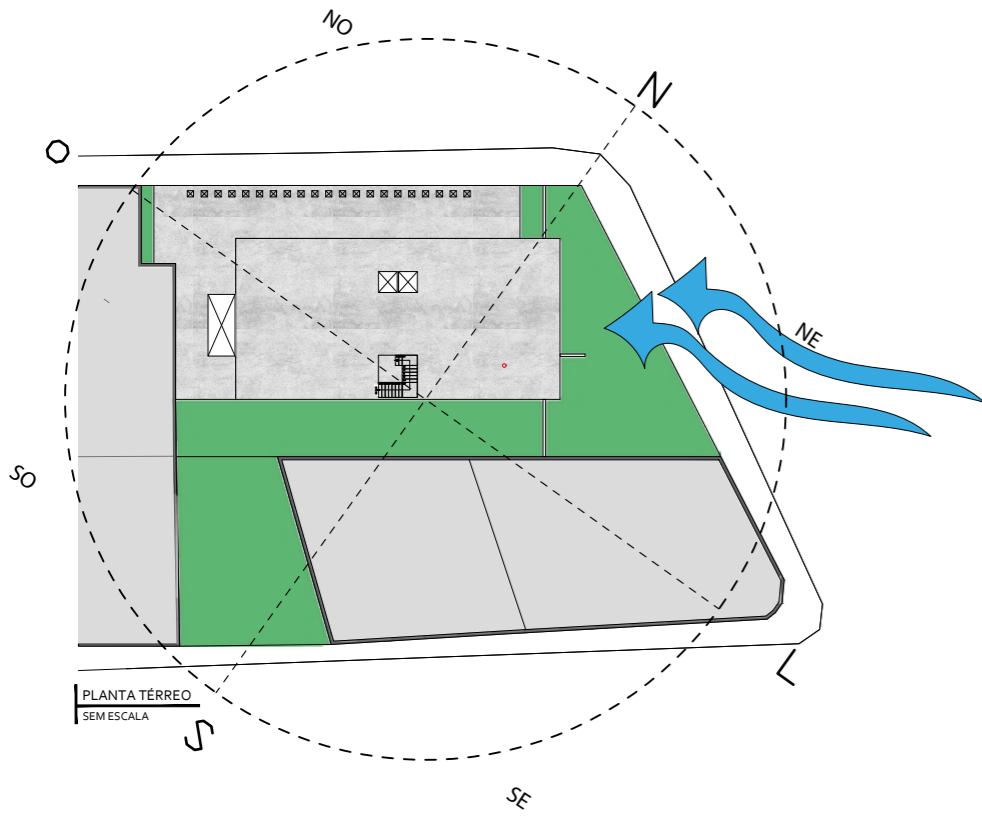
ESTRUTURA RETICULADA CONCRETO ARMADO

ESCADA EM CONCRETO ARMADO

CONCRETO

RUÍNA

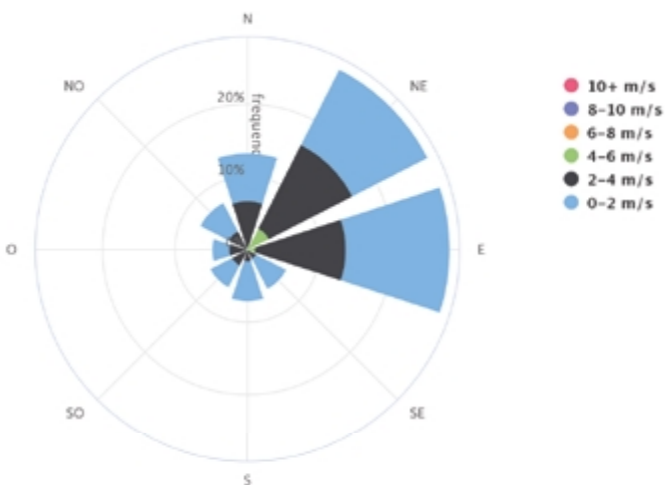
GRAMADO



Ventos predominantes

Nordeste

Gráfico Rosa dos Ventos



Analisando o Gráfico Rosa dos Ventos, nota-se a predominância dos Ventos Ne no terreno. A partir disso, é recomendável a proposta de aberturas em locais estratégicos, tirando proveito da direção predominante dos ventos, que contribuem para uma boa ventilação no interior da edificação.

Figura 73. Ventos Predominantes. Fonte: Projeteee, 2021.

# 7.5 Aspectos Condicionantes para Intervenção

Para concluir este capítulo, foram desenvolvidos estudos sobre a Lei de Uso e Ocupação do Solo e Código de Obras de Uberlândia. Também analisaremos algumas condicionantes para o projeto de intervenção na ruína. Para então, darmos início ao desenvolvimento do projeto.

Tabela 07: Análises das leis

LEI DE USO E OCUPAÇÃO DO SOLO DE UBERLÂNDIA	
Seção I Das Definições	IV - COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO MÁXIMO: é o fator numérico pelo qual se multiplica a área do lote para obtenção da área total máxima permitida de construção;
	XXXIV - ZONA CENTRAL 2: é a região que circunda a ZC1, onde predominam as atividades de comércio, serviços, com expressiva densidade habitacional;
	XXVII - TAXA DE OCUPAÇÃO: é o fator numérico pelo qual se multiplica a área do lote para obter-se a área máxima da projeção horizontal da edificação;
	XXX - USO MISTO: é a implantação de dois ou mais usos, diferentes entre si, num mesmo lote;
CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO DOS USOS URBANOS	II - COMÉRCIO (C): a) Comércio Varejista Local (C1);
	S1- SERVIÇOS LOCAIS III - SERVIÇOS (S): a) Serviço Local (S1);
	VI - MISTO (M).
CAPÍTULO V DOS ÍNDICES URBANÍSTICOS	Art. 29. Os índices urbanísticos referentes à ocupação do solo em cada zona são aqueles expressos no Anexo VII – Tabela 2 – Volumetria, desta lei complementar, constando de coeficiente de aproveitamento máximo, taxa de ocupação máxima, afastamentos mínimos, testada mínima do lote e área mínima do lote.
	Art. 30. A implantação da edificação no lote respeitará os afastamentos frontal, lateral, e de fundo, conforme exigência desta lei complementar.
	Parágrafo único. Para definição dos afastamentos em lotes com mais de uma testada, será adotada uma frente e as demais serão tratadas como lateral e ou fundo.
	Art. 31. O afastamento frontal mínimo, independentemente do uso, é definido pelas seguintes regras: I - edificações com até 2 (dois) pavimentos acima do nível do logradouro, 3m (três metros);
	Art. 32. Os afastamentos laterais e de fundo mínimos, independentemente do uso, são definidos pelas seguintes regras: I - edificações com até 02 (dois) pavimentos acima do nível do logradouro, será facultativa a implantação de 1,5 m (um vírgula cinco metros), atendido o Código de Obras;
	Art. 36. A construção de pavimentos abaixo do nível do logradouro será permitida, sendo facultado os afastamentos, conforme estabelecido por esta lei, com taxa de ocupação máxima de 80% (oitenta por cento).
	Art. 38. As condições da absorção das águas pluviais nos lotes deverão ser preservadas, com a manutenção de no mínimo 20% (vinte por cento) da sua área, livre de impermeabilizações e construções. § 2º Ficam dispensadas as exigências deste artigo, as edificações com pavimentos abaixo do nível do logradouro.

Fonte: Autor, 2021.

Tabela 08: Código de Obras

CÓDIGO DE OBRAS DE UBERLÂNDIA	
Seção VIII Do Uso Misto	Art. 117. As atividades para comércio, serviço e indústria poderão localizar-se em qualquer andar de uma mesma edificação, exceto quando produzirem ruídos, vibrações, fumaça, poeira ou odor acima dos limites admissíveis pela legislação ambiental.

Fonte: Autor, 2021.



ANEXO VII

TABELA 2 - VOLUMETRIA

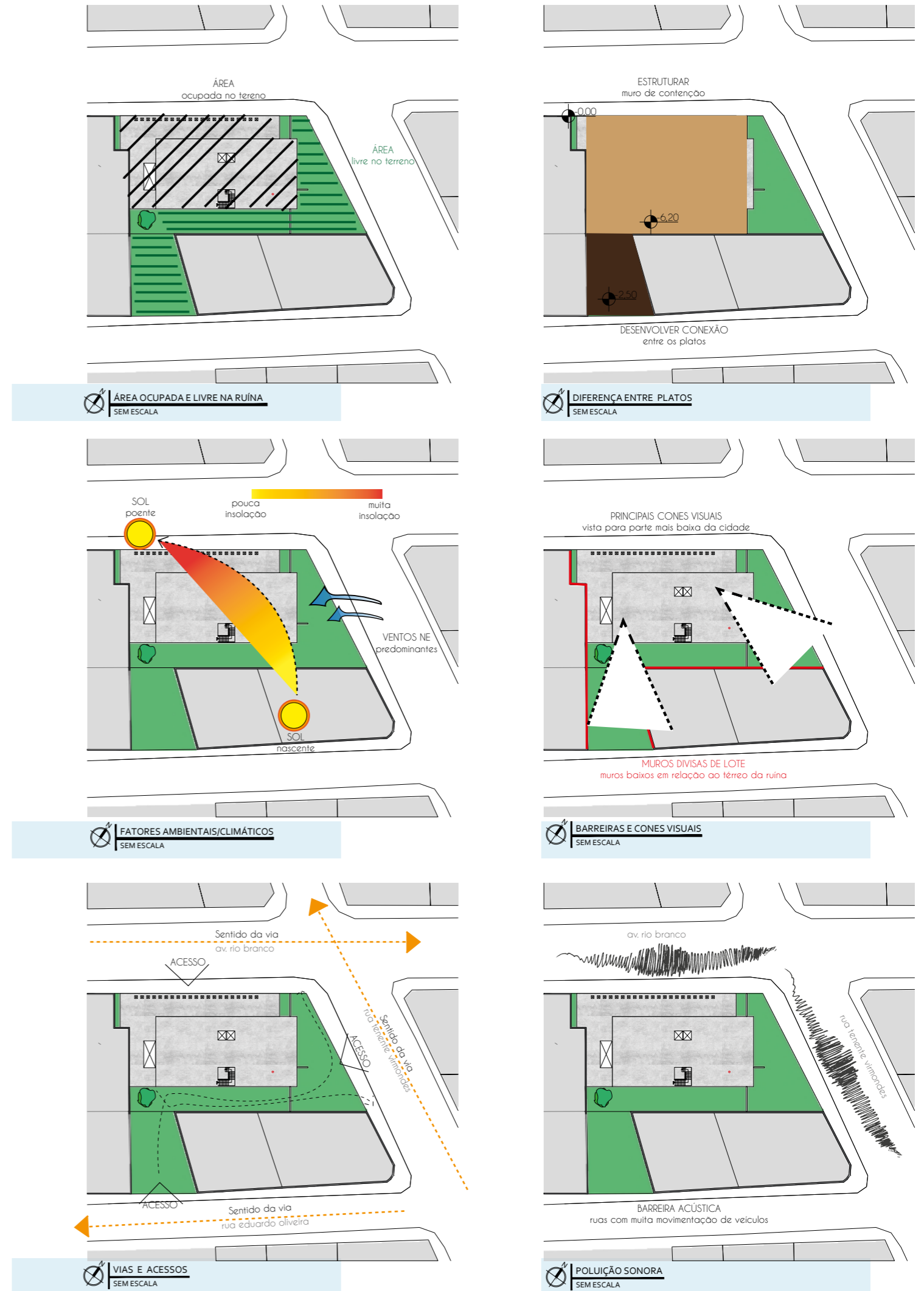
Zona	Taxa de Ocupação Máxima (%)	Coefficiente de Aproveitamento Máximo	Afastamento Frontal Mínimo (m)	Afastamento Lateral e Fundo Mínimo (m)	Testada Mínima (m)	Área Mínima do Lote (m <sup>2</sup> )
ZC1	60 (1) (11)	4,5	Facultativo (5)	1,5 (5)	10	250
ZC2	60 (2) (11)	2,75	3,0 (5)	1,5 (5)	10	250
ZCF	70	1,5 (10)	Facultativo	1,5	10	250
ZPL	-	-	-	-	-	-
ZFP	20	0,2	3,0	1,5	50	5.000
ZPA	-(3)	-(3)	-(3)	-(3)	-(3)	-(3)
ZI	60	1,2	3,0 (5)	1,5 (5)	14	500
ZR1	60(8)	1,2(7)(8)	3,0 (8)	1,5 (8)	12(8)	360(8)
ZR2	60	2,75	3,0 (5)	1,5 (5)	10	250
	H2v > 4 pav 40(4)					
ZR3	60	1,2	3,0 (5)	1,5 (5)	12	360
	H2v ≤ 4 pav 45(4)	$f/H2 = 5,0$				
	H2v > 4 pav 30(4)					
ZRPA	20	0,2	3,0	1,5	50	5.000
ZM	60	3,00	3,0 (5)	1,5 (5)	10	250
	H2v > 4 pav 40(4)					
ZT	60	2,75	3,0 (5)	1,5 (5)	10	250
	H2v > 4 pav 40(4)					
ZEIS I	80	2,5	3,0(5)	1,5 (5)	8	200
ZEIS II	80(9)	2,5(9)	3,0(9)(5)	1,5 (5) (9)	8(9)	200(9)

TABELA 2 - VOLUMETRIA

Zona	Taxa de Ocupação Máxima (%)	Coefficiente de Aproveitamento Máximo	Afastamento Frontal Mínimo (m)	Afastamento Lateral e Fundo Mínimo (m)	Testada Mínima (m)	Área Mínima do Lote (m <sup>2</sup> )
ZEIS III	-(6)	-(6)	3,0(5)	1,5 (5)	-(6)	-(6)
SVS	70 (1)	1,4	3,0 (5)	1,5	20	1000
SVA	70 (2)	4,0	3,0 (5)	1,5 (5)	-(6)	-(6)
SVC	70 (2)	3,5	3,0 (5)	1,5 (5)	-(6)	-(6)
SVE	70 (1)	4,0	3,0 (5)	1,5 (5)	-(6)	-(6)
SE	60	3,0	3,0 (5)	1,5 (5)	-(6)	-(6)

- (1) Permitido 80% nos 3 primeiros pavimentos acima do nível do logradouro, para os usos comercial e ou serviços e as áreas comuns de qualquer uso, com coeficiente de aproveitamento máximo de 1,8 e altura máxima de 14,0m. O subsolo não poderá ocupar apenas a projeção do recuo.
- (2) Permitido 70% nos 2 primeiros pavimentos acima do nível do logradouro, para os usos comercial e ou serviços e as áreas comuns de qualquer uso. Permitido 80% no subsolo sem ocupar a projeção do afastamento frontal.
- (3) Conforme descrito no Anexo V – Área de Diretrizes Especiais – ADE-IV – Aeroporto.
- (4) Permitido 60% no primeiro pavimento, para o uso habitacional multifamiliar, para as áreas de uso comum.
- (5) De acordo com o Capítulo V.
- (6) De acordo com a zona em que estiver inserida.
- (7) Altura máxima = Térreo + 1 pavimento.
- (8) Exceto nos loteamentos com restrições urbanísticas próprias, registradas no Cartório de Registro de Imóveis.
- (9) Para os lotes já ocupados, ficará dispensado o atendimento aos índices urbanísticos e para os lotes vagos, de acordo com a zona em que o imóvel estiver inserido.
- (10) Permitida altura máxima da edificação igual ou inferior a 10,00m (dez metros).
- (11) Para edifícios-garagem, estacionamentos privados e edifícios de uso misto, nos pavimentos destinados a uso exclusivo de estacionamento, a taxa de ocupação máxima é de 100%.

Figura 74. Anexo VII. Fonte: Prefeitura Municipal de Uberlândia, 2021.





projeto

O projeto discute a cultura da coquetelaria em Uberlândia, buscando qualificar e disseminar o conceito de um espaço com identidade - particularidades da região - e serviços diversificados. Através de análises da cidade, estudos do entorno, condicionantes climáticas, perfis de usuários e estudos das tipologias de bares, o Complexo de Coquetelaria foi desenvolvido para atender uma carência identificada na região - ausência de coquetelaria com qualidade e identidade mineira. Assim, não basta apenas desenvolver um espaço para criação de coquetéis, é preciso difundir o ensino sobre coquetelaria, através de cursos de capacitação para profissionais da área, laboratórios para desenvolvimentos de produtos - frutas e especiarias tipicamente mineiras - e ambientação de espaços com características da região.

Os conceitos para implantação do projeto são: identidade, relação entre arquitetura e coquetelaria, serviços diversificados - com hierárquica de horário de funcionamento - espaço aberto para cidade, e requalificação urbana do terreno. Tirando partido da ruína e topografia identificada na área escolhida, o projeto transmite a sensação nos usuários do que é

novo e antigo - intervenção/ruína. Também, explora e integra os usos - caminhar, permanecer, interação social, espaço para as pessoas, entre outros - identificados no recorte do Centro (capítulo 03).

O terreno possui uma característica interessante, ele está inserido entre três vias (Av. Rio Branco, Rua Eduardo Oliveira e Rua Tenente Virmondés), sendo duas, de grande fluxo de pedestres e veículos. Tirando partido desta característica, a edificação promove uma conexão entre as três vias, seguindo a lógica do programa de necessidades desenvolvido para o projeto.

Por fim, um grande desafio para a proposta de implantação do projeto e, consequentemente intervenção da ruína, foi a existência de dois subsolos na mesma. Como a edificação preexistente foi mantida, o projeto se desenvolve do nível térreo para os níveis inferiores (subsolos 01 e 02). Assim, a preocupação foi de manter a ventilação e iluminação natural nos pavimentos mais baixos, além do cuidado com a sensação térmica que a edificação poderia gerar nos usuários.

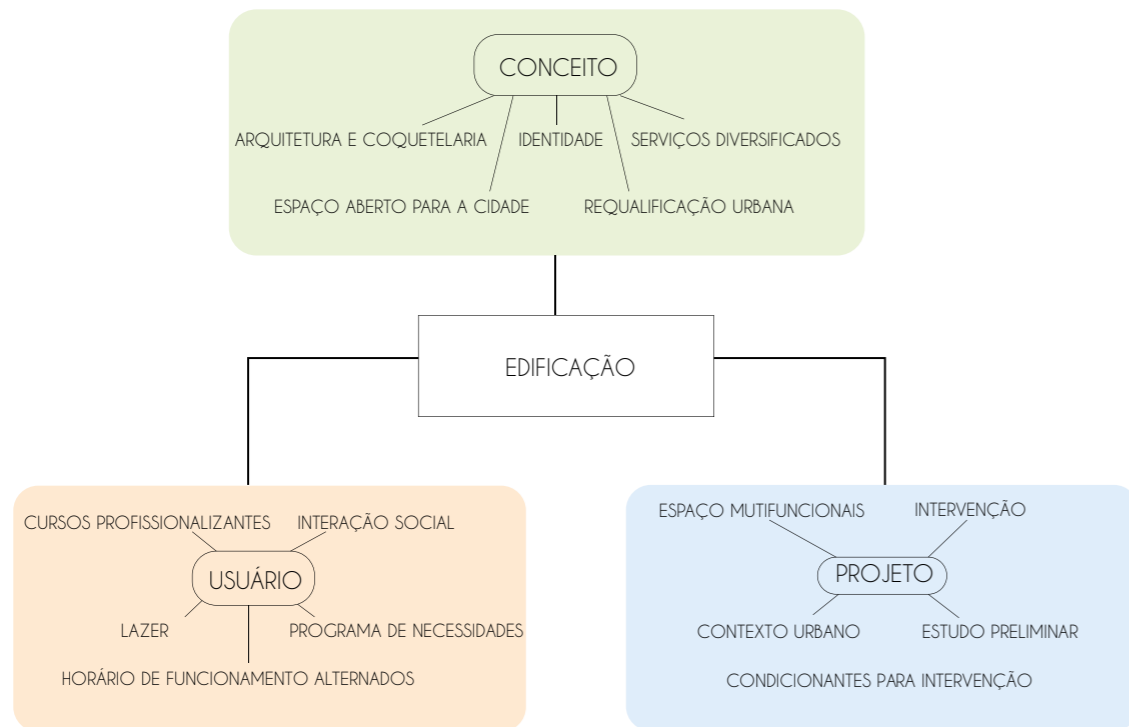


Figura 75. Mapa Mental. Fonte: Autor, 2021.

Analisando as potencialidades do terreno, estudos do entorno e principalmente utilizando dos capítulos quatro e seis (Conceito de Bar, Obras em estudo), foi estruturado o Programa de Necessidades para o Complexo de Coquetelaria em Uberlândia. A organização dos espaços na edificação e seu funcionamento se deu a partir de diagramas de fluxos e setorização (figura 75). Através disso, desenvolvemos o Estudo Preliminar para a intervenção na Ruína.

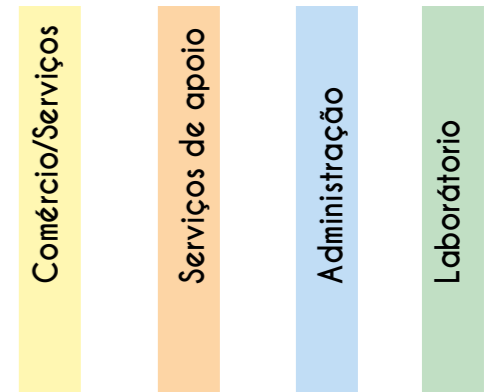


Figura 76. Setorização Fonte: Autor, 2021.

Programa de Necessidades

Comércio/Serviços

- Bar
- Caixa
- Estacionamentos
- Lojas
- Delivery
- Sala multifuncional (curso, degustação, fábrica)
- Lobby
- Mesas bar
- Praça
- Instalação Sanitária
- Salão
- Speakeasy
- Lounge
- Área de jogos

Serviços de apoio

- Cozinha
- Despensa
- Vestiários funcionários
- Área de serviço
- Apoio bar
- D.M.L
- Depósito lixo

Administração

- ADM
- Diretoria
- Depósito bebidas
- Almojarifado
- Portaria
- Copa
- Câmara fria
- Reserva técnica
- Depósitos mesas
- Descompressão

Laboratório

- Jardim especiarias
- Produção infusão

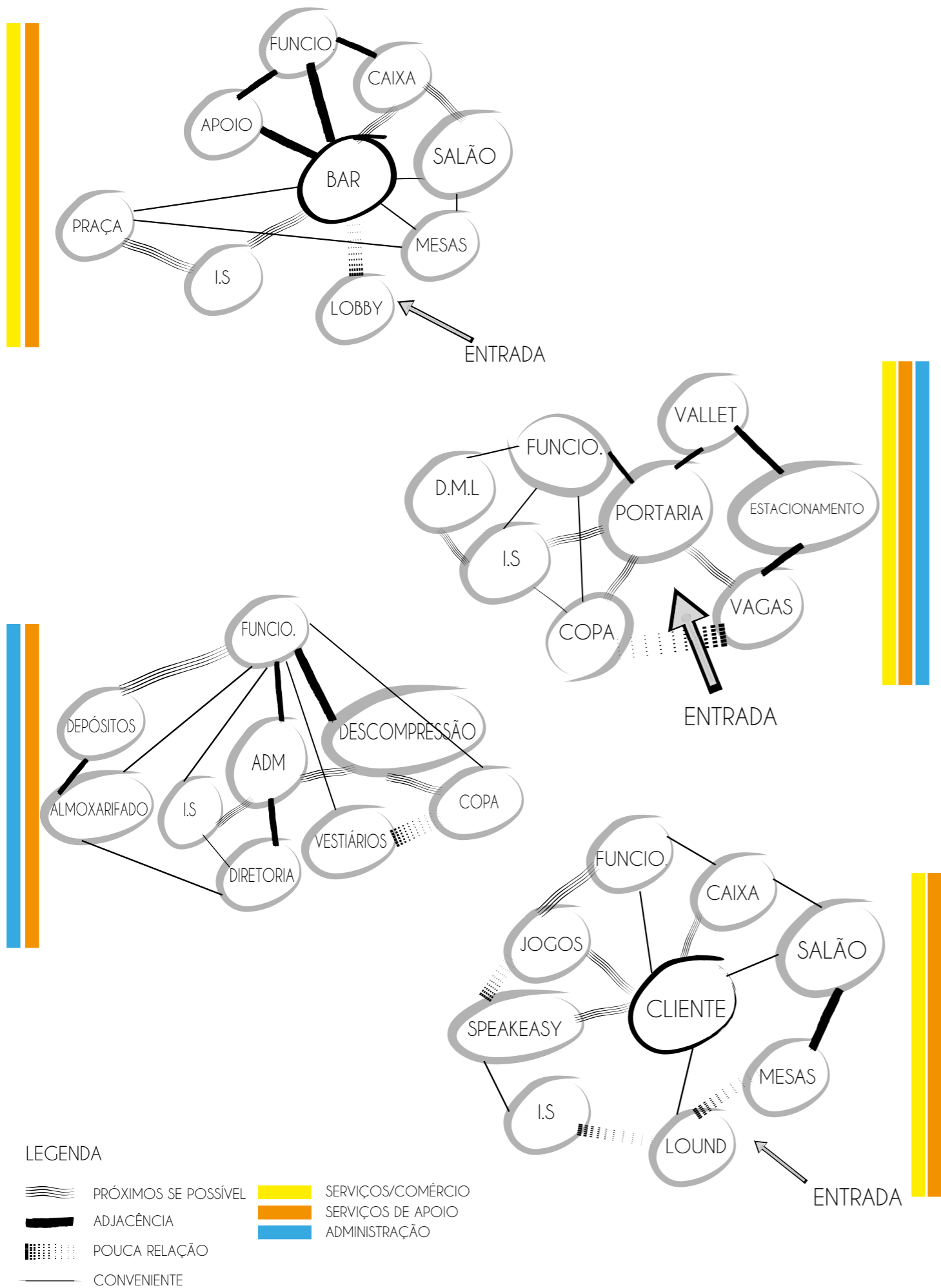
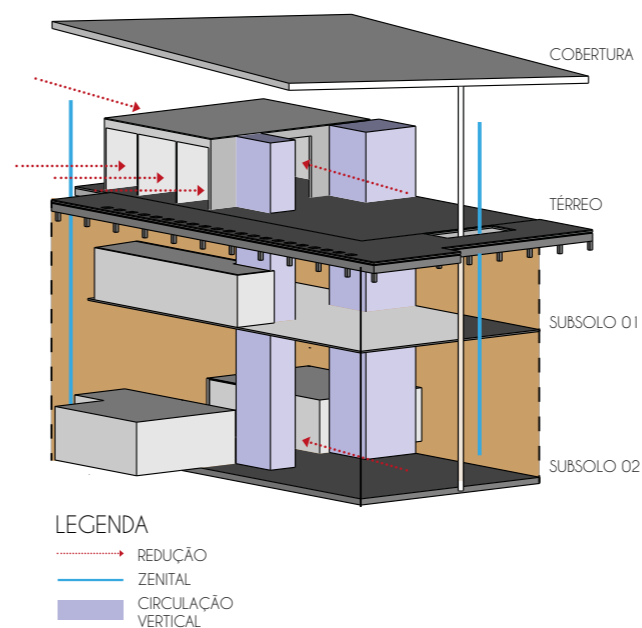


Figura 77. Diagramas. Fonte: Autor, 2021.

### 8.3 Volume

A proposta do volume da edificação é transmitir a sensação entre novo e velho. Através de estudos com materialidade e volumetria, foram feitas várias propostas de intervenção na ruína. A partir de análises com tipos de materiais - leves, translúcidos, monocromático, tipos de cobertura, rearranjo de pilares, modelos de estruturas, estudos de aberturas e fechamentos - brises, janelas, portas - e análises de níveis, conseguimos chegar na proposta inicial para o projeto.

A partir do volume definido foi setorizado o programa de necessidade do Complexo de Coquetelaria. Nos três pavimentos das ruínas foi distribuído todo o programa proposto anteriormente. Também, tirando partido dos diagramas (figura 75) já apresentados, posicionamos os ambientes no volume definido, buscando uma boa interação e circulação entre eles.



LEGENDA  
 → REDUÇÃO  
 → ZENITAL  
 → CIRCULAÇÃO VERTICAL

Figura 78. Esquema volume. Fonte: Autor, 2021.

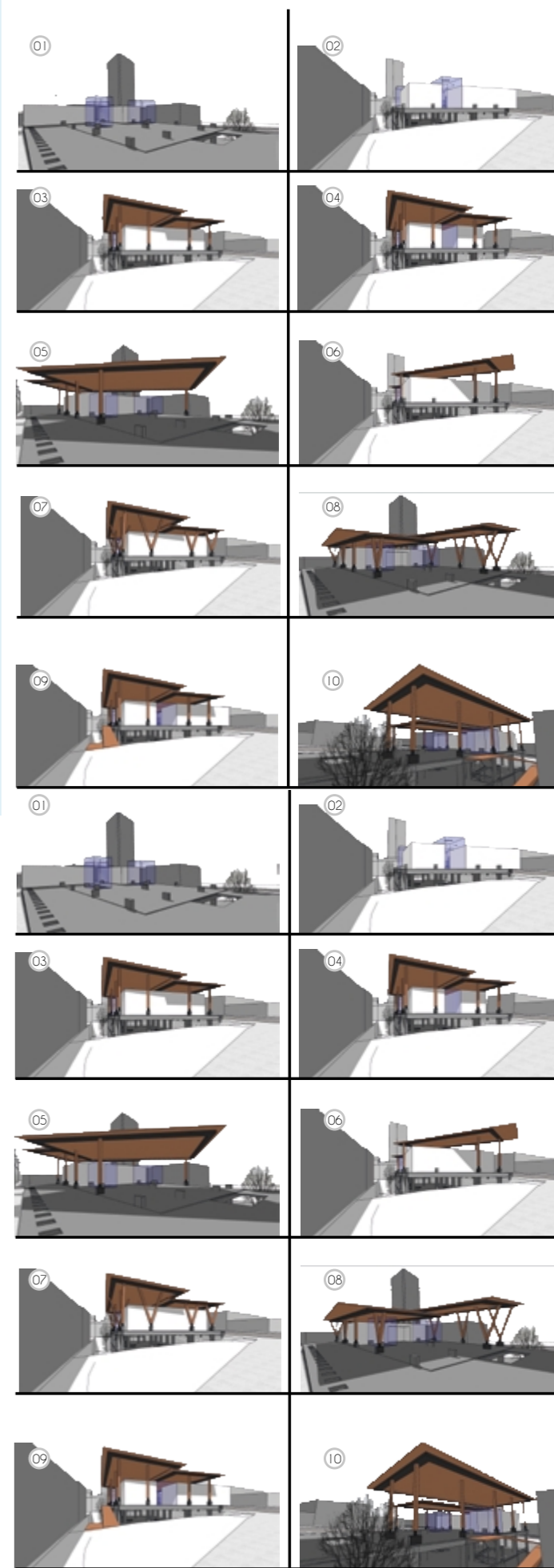


Figura 79. Estudos volumes e materialidade. Fonte: Autor, 2021.



**Comércio/Serviços**

- Bar
- Caixa
- Estacionamento
- Lojas
- Delivery
- Sala multifuncional
- Lobby
- Mesas bar
- Praça
- Instalação Sanitária
- Salão
- Speakeasy
- Lounge
- Área de jogos

**Serviços de apoio**

- Cozinha
- Despensa
- Vestiários funcionários
- Área de serviço
- Apoio bar
- D.M.L
- Depósito lixo

**Administração**

- ADM
- Diretoria
- Depósito bebidas
- Almoxarifado
- Portaria
- Copa
- Câmara fria
- Reserva técnica
- Depósitos mesas
- Descompressão

**Laboratório**

- Jardim especiarias
- Produção infusão

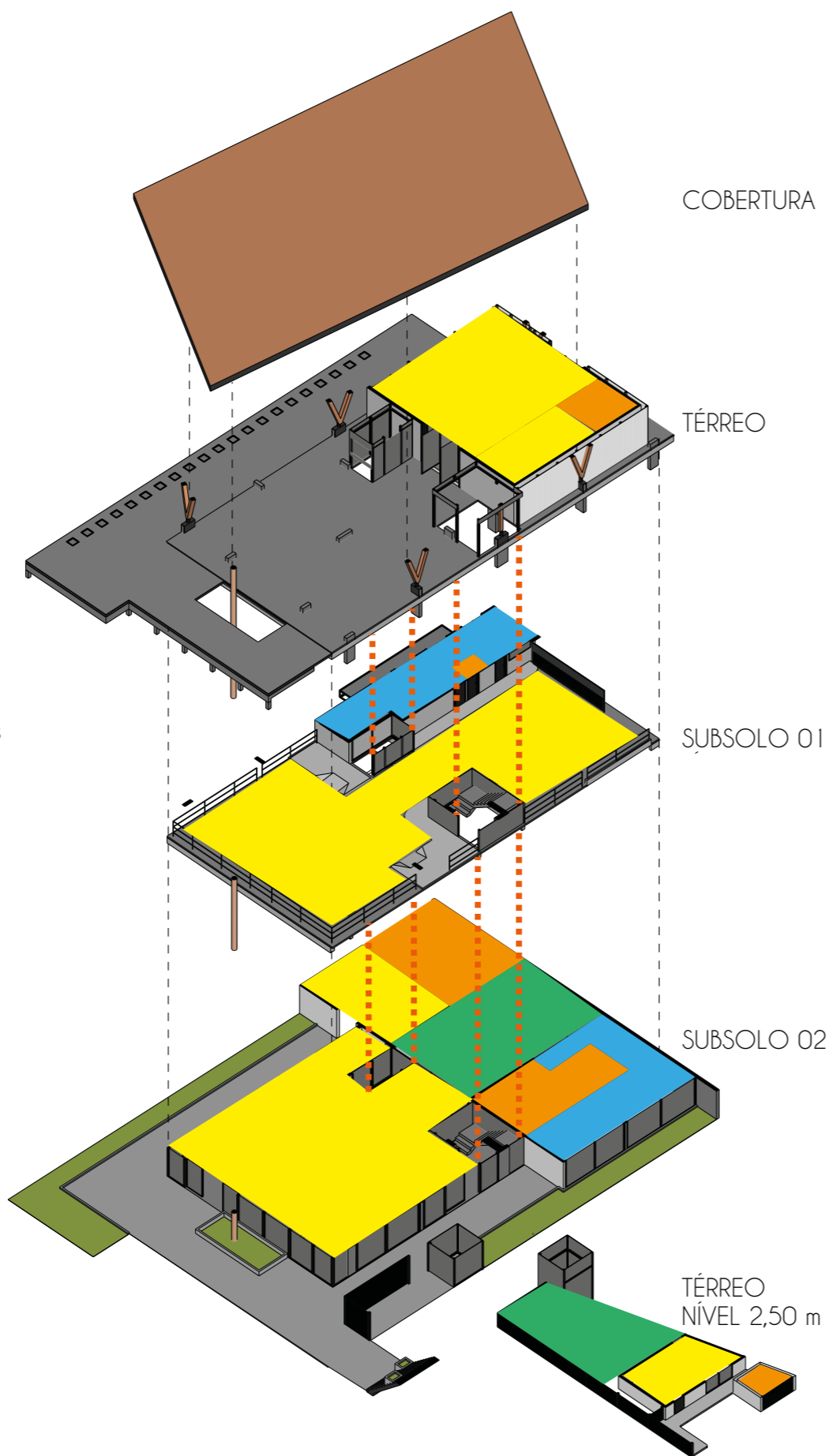


Figura 80. Programa de necessidades. Fonte: Autor, 2021.

**8.4 Estrutura e Materialidade**

A intervenção mantém a estrutura reticulada em concreto armado da ruína e propõe uma estrutura mista para a mesma. Mantendo a estrutura de concreto, novos pilares de madeira são projetados e conectados - por perfis de aço - a pilares (existentes) que foram selecionados estrategicamente para sustentação da cobertura (estrutura mista aço/madeira).

Para evitar sobrecargas na estrutura existente é preciso a utilização de materiais leves. A vedação (paredes) proposta é composta de blocos de concreto celular e acabamento com reboco e pintura na cor branco. Também, para as lajes no volume solto - localizado no térreo - propõe-se o uso de laje maciça impermeabilizada, que dispensa o uso de uma nova cobertura no térreo.

Com o intuito de manter um volume monocromático no térreo, uma estrutura em aço (cor branco) revestida por placas de policarbonato branco foi desenvolvida para sobrepor grande parte das esquadrias. Por fim, os buracos existentes na laje do térreo foram mantidos e transformados em aberturas zenitais para melhorar a iluminação natural dos subsolos 01 e 02.

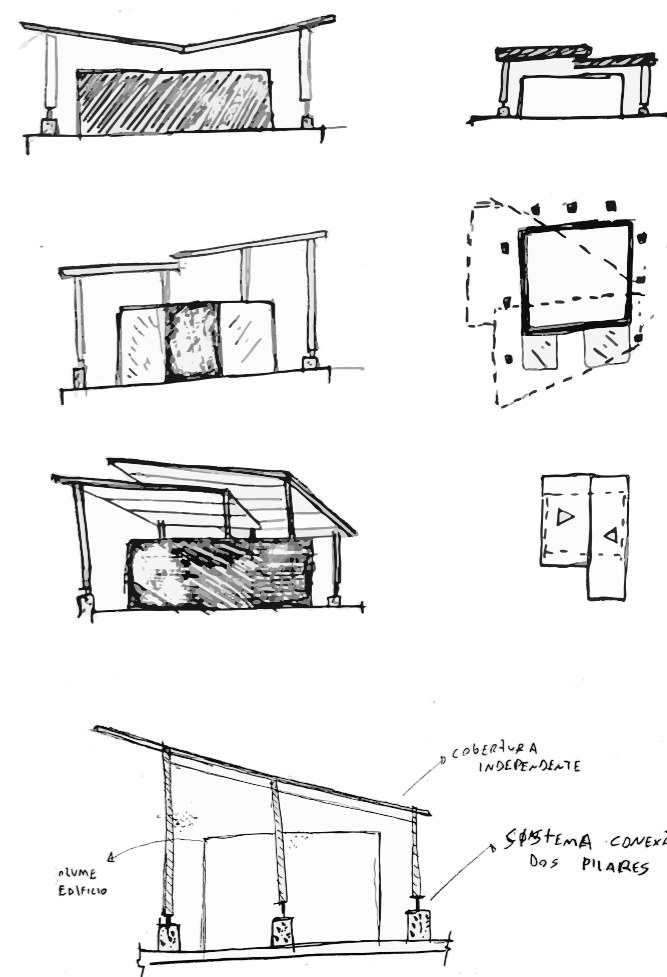


Figura 82. Croquis de estudo. Fonte: Autor, 2021.

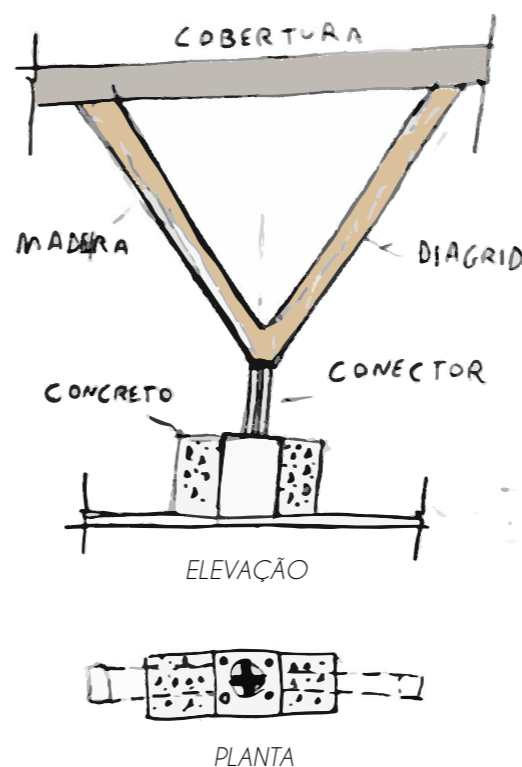


Figura 81. Estrutura mista. Fonte: Autor, 2021.

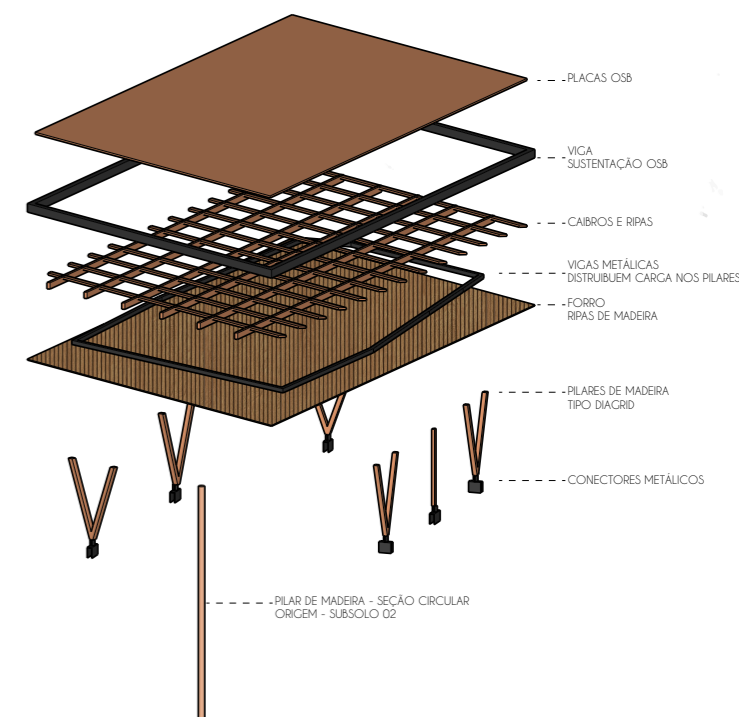
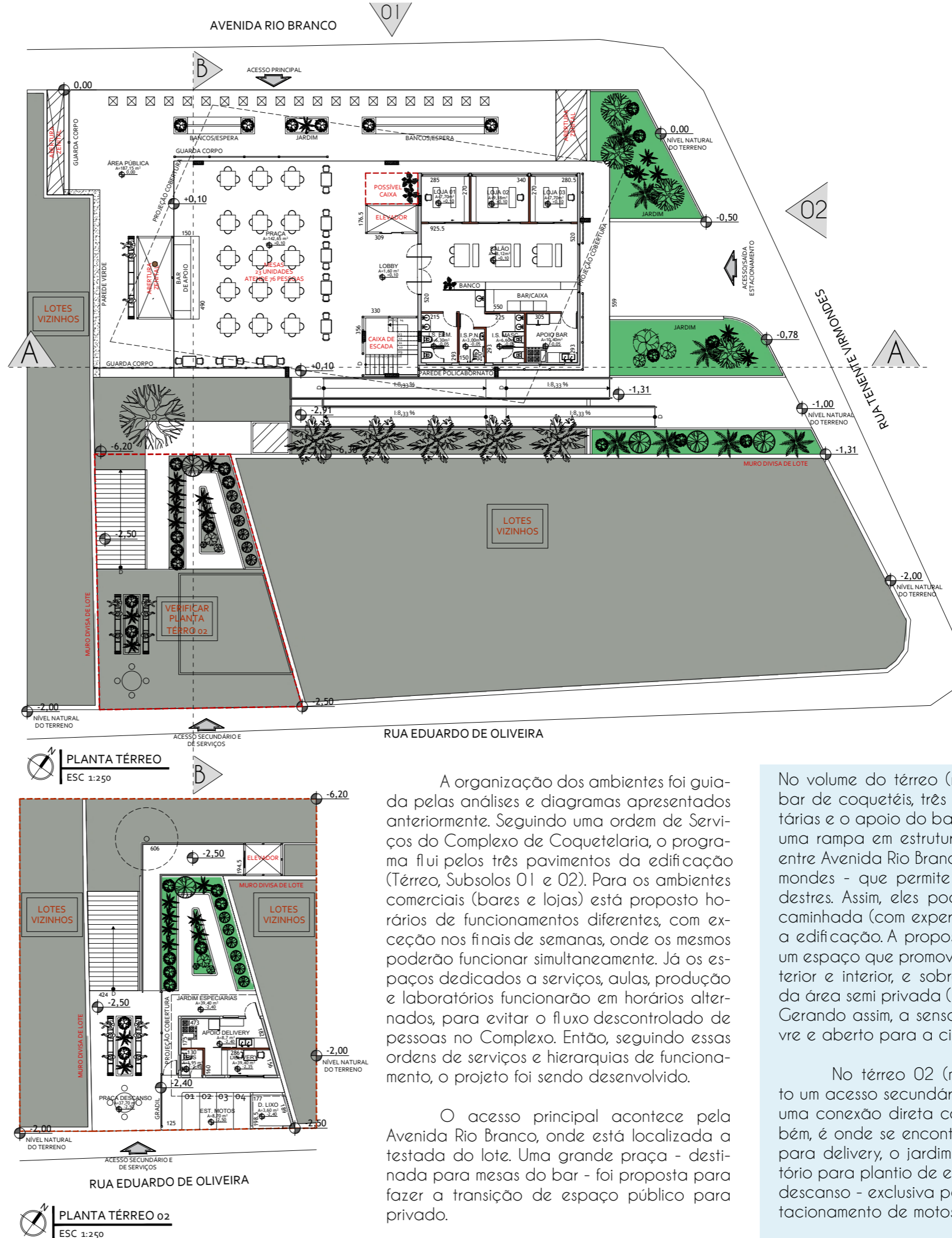
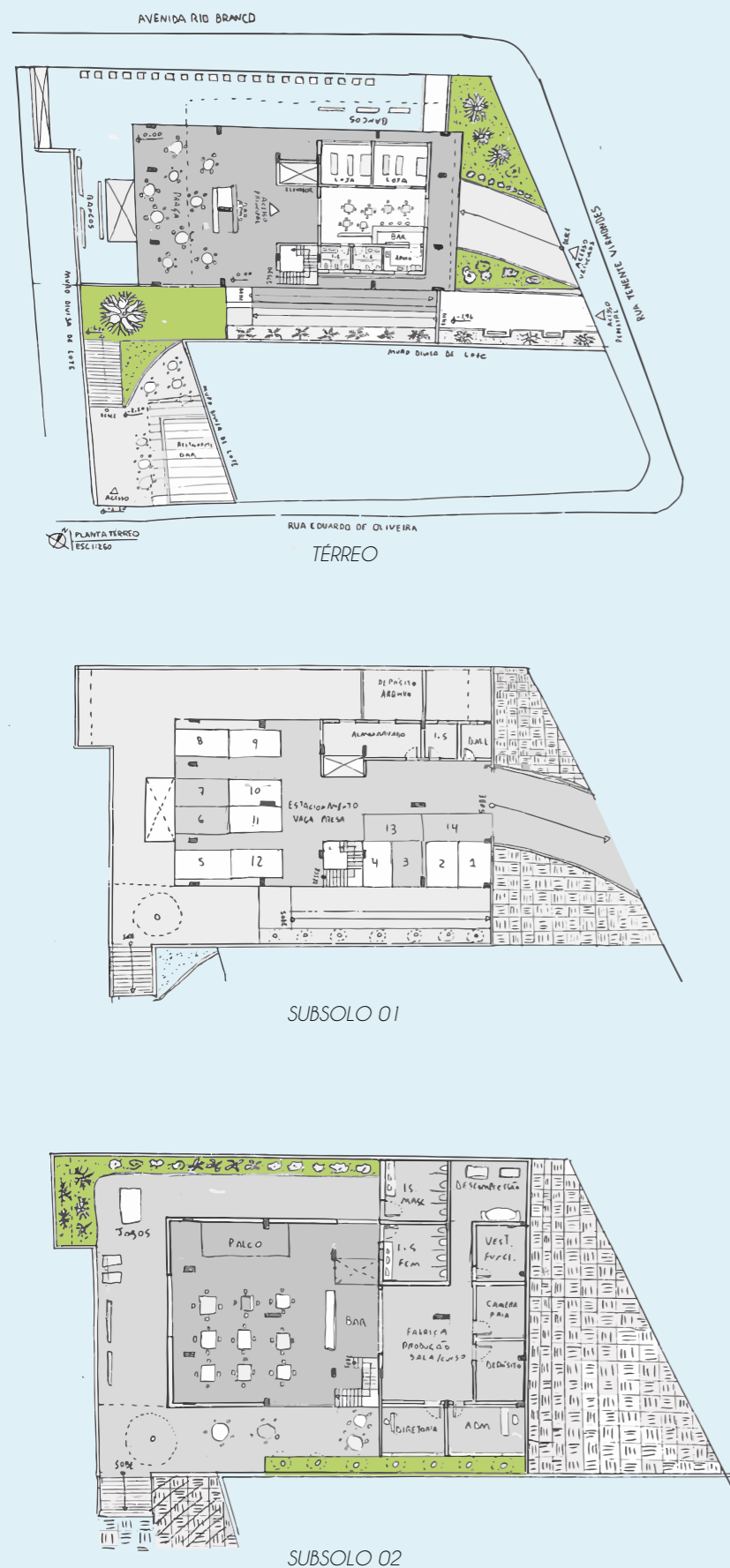


Figura 83. Explodida da cobertura. Fonte: Autor, 2021.

# 8.5 Intevenção - Proposta inicial



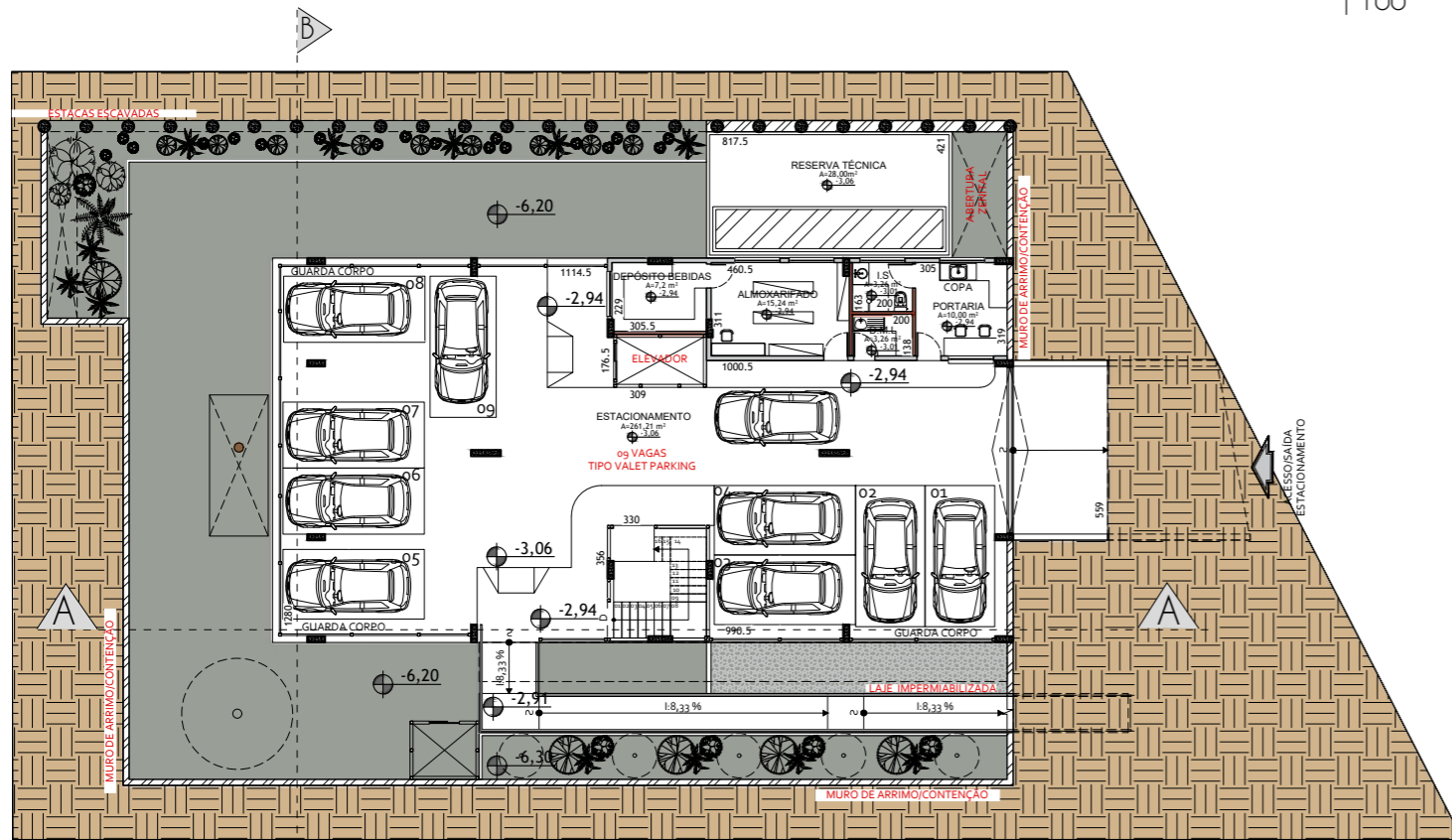
A organização dos ambientes foi guiada pelas análises e diagramas apresentados anteriormente. Seguindo uma ordem de Serviços do Complexo de Coquetelaria, o programa flui pelos três pavimentos da edificação (Térreo, Subsolos 01 e 02). Para os ambientes comerciais (bares e lojas) está proposto horários de funcionamentos diferentes, com exceção nos finais de semanas, onde os mesmos poderão funcionar simultaneamente. Já os espaços dedicados a serviços, aulas, produção e laboratórios funcionarão em horários alternados, para evitar o fluxo descontrolado de pessoas no Complexo. Então, seguindo essas ordens de serviços e hierarquias de funcionamento, o projeto foi sendo desenvolvido.

O acesso principal acontece pela Avenida Rio Branco, onde está localizada a testada do lote. Uma grande praça - destinada para mesas do bar - foi proposta para fazer a transição de espaço público para privado.

No volume do térreo (nível 0) se encontra o bar de coquetéis, três lojas, instalações sanitárias e o apoio do bar. Também, foi proposto uma rampa em estrutura metálica - conexão entre Avenida Rio Branco e a Rua Tenente Virmondes - que permite a circulação de pedestres. Assim, eles podem experimentar uma caminhada (com experiências sensoriais) pela a edificação. A proposta do térreo 01 é de um espaço que promova integração entre exterior e interior, e sobre tudo, estimule o uso da área semi privada (praça) da edificação. Gerando assim, a sensação de um espaço livre e aberto para a cidade.

No térreo 02 (nível 2,50) foi proposto um acesso secundário/serviços para trazer uma conexão direta com o subsolo 02. Também, é onde se encontram a área destinada para delivery, o jardim especiarias - laboratório para plantio de especiarias - área para descanso - exclusiva para entregadores - estacionamento de motos e depósito de lixo.

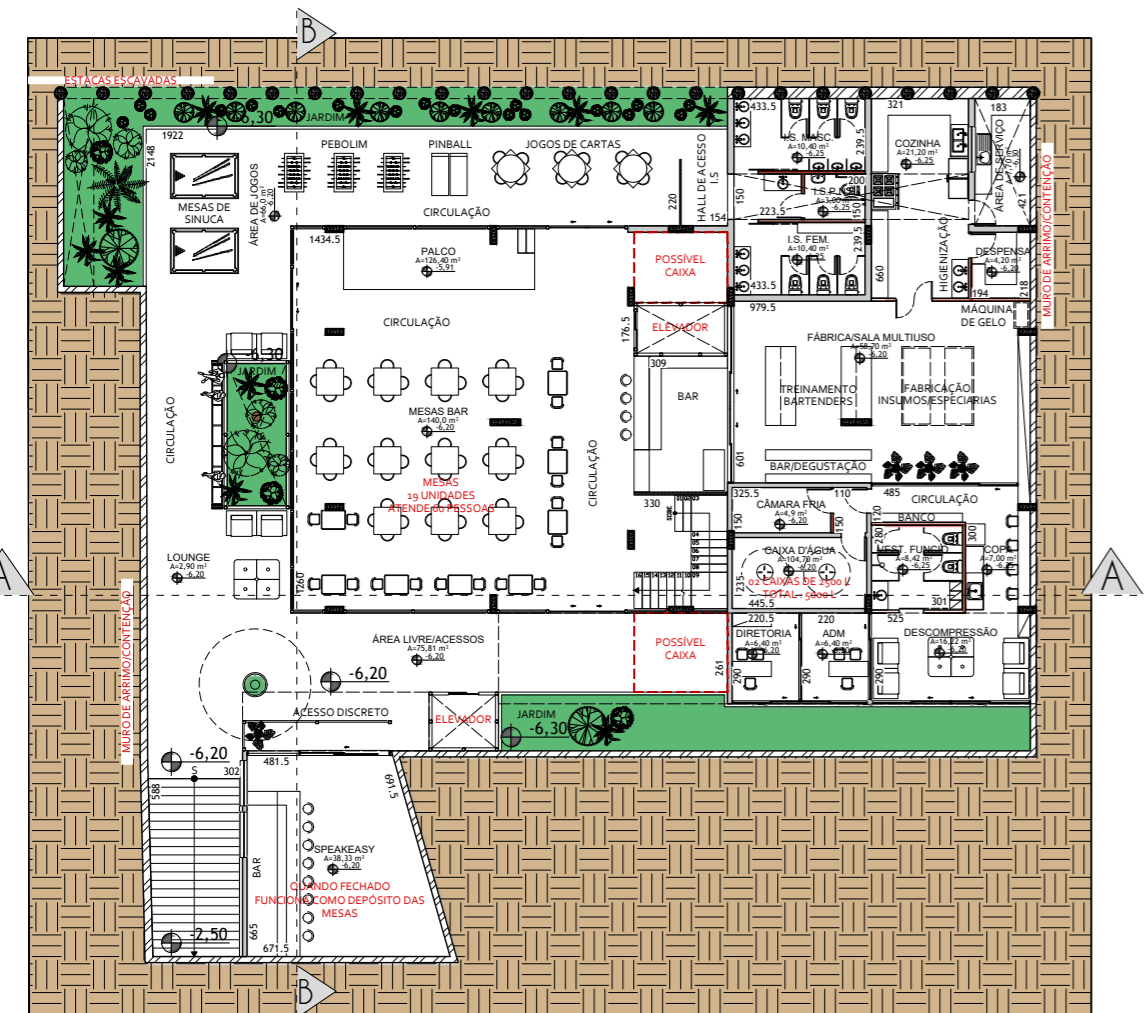
Figura 84. Croquis Plantas. Fonte: Autor, 2021.



PLANTA SUBSOLO 01  
ESC 1:250

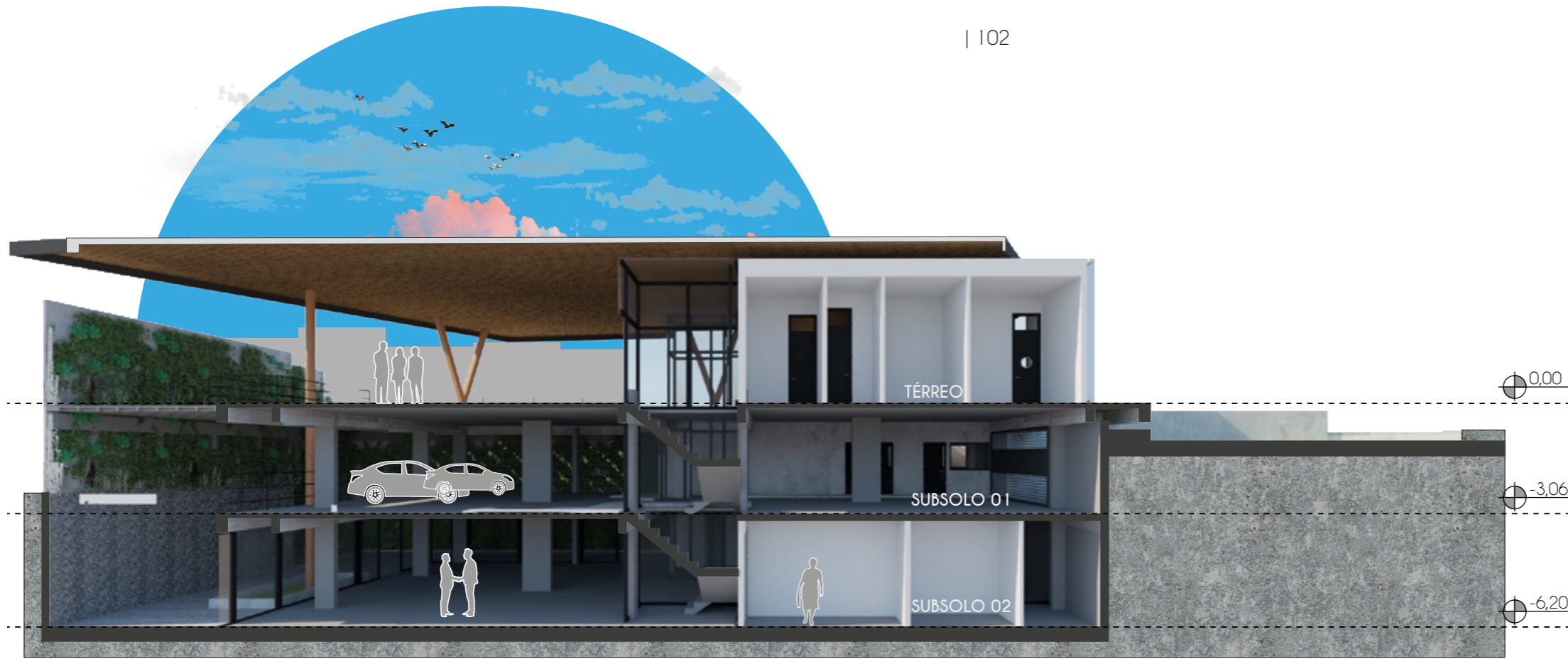
No subsolo 01 se encontram o estacionamento, a portaria, D.M.I, l.s, depósito de bebidas, reserva técnica e almoxarifado. Grande parte deste pavimento é destinado para as vagas de veículos - tipo valet - e decidiu-se mantê-lo grande parte dele sem vedação (paredes), com a intenção de promover a ventilação e iluminação natural no local. Também, utilizando das referências projetuais (capítulo 06) foi proposto um fechamento - guarda corpo - na extremidade da laje para tornar o ambiente mais seguro.

Todos os pavimentos possuem uma ligação direta. Esta, acontece através das circulações verticais, onde antes existiam apenas os vãos - destinados para caixa de elevador e caixa de escadas. Assim, foi proposto para as duas circulações, uma estrutura independente - estrutura metálica - para fechamento do elevador e escadas.



PLANTA SUBSOLO 02  
ESC 1:250

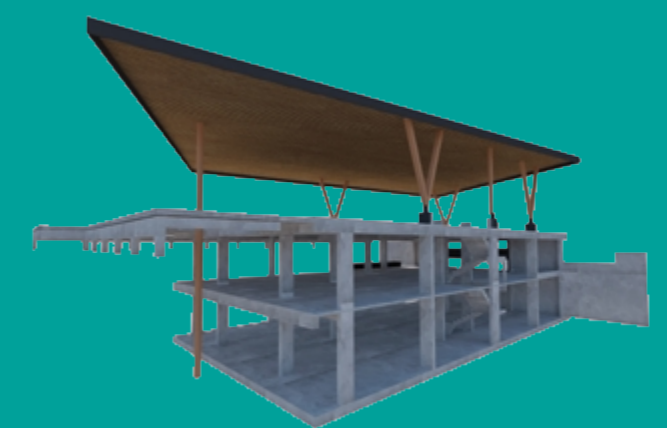
Por fim, para o subsolo 02 foi proposto três bares - com tipologias diferentes - que funcionarão em horários diferentes. O primeiro ocupa grande parte do subsolo, e contém um palco, espaços para mesas e um grande balcão. Devido ao pavimento possuir pouca iluminação natural, toda a vedação é feita de estrutura metálica e fechamento em vidro translúcido. Os outros dois bares são: O speakeasy - idealizado para ser um bar escondido, que funcionará principalmente na madrugada - e o Bar de Degustação - voltado para treinamento de bartenders e atendimento de clientes exclusivos. Também, neste pavimento se encontram a cozinha, área de serviço, despensa, sala multiuso - fábrica, produção e espaço para ministração de cursos - sala de jogos, lounge, l.s, vestiário para funcionários, copa, decompressão - voltada para descanso dos funcionários - Adm., diretoria, câmara fria e caixa d'água.



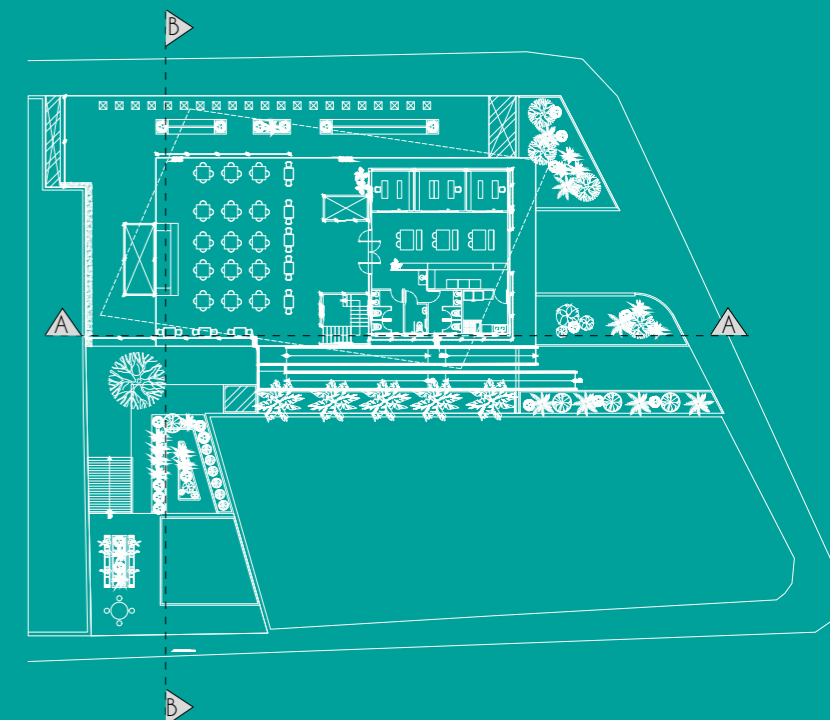
CORTE AA  
SEM ESCALA



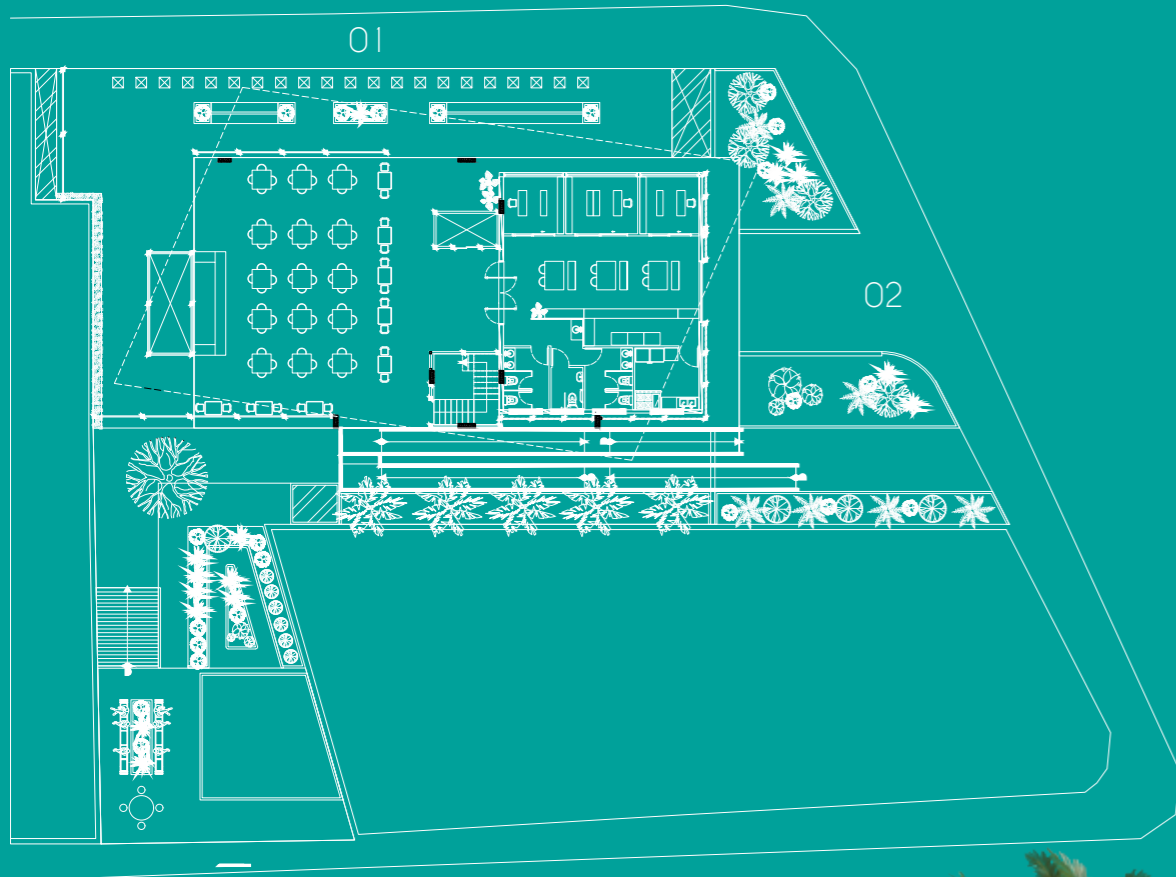
CORTE BB  
SEM ESCALA



INTERVENÇÃO NA ESTRUTURA  
SEM ESCALA



INDICAÇÃO DE CORTES  
SEM ESCALA



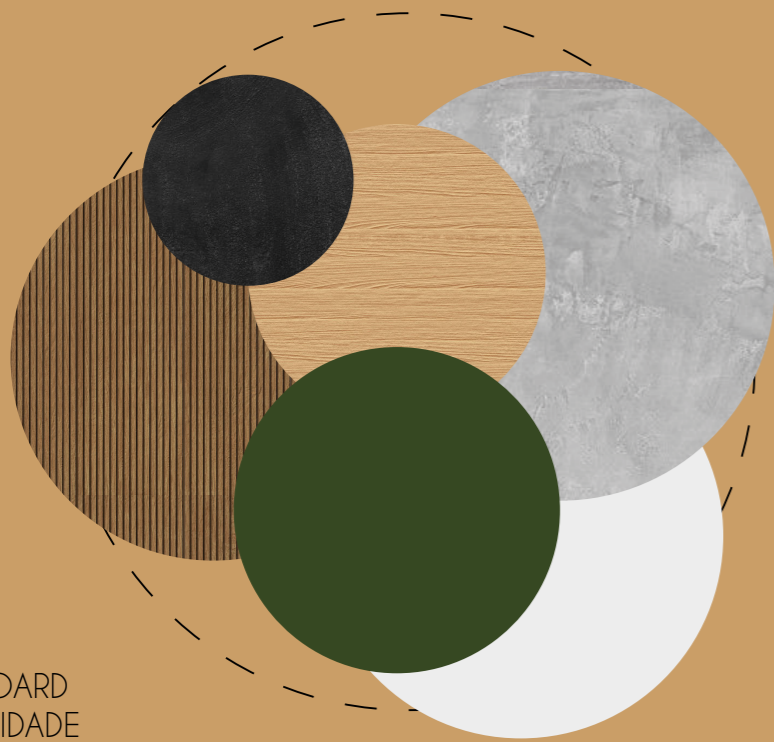
INDICAÇÃO DAS FACHADAS  
SEM ESCALA



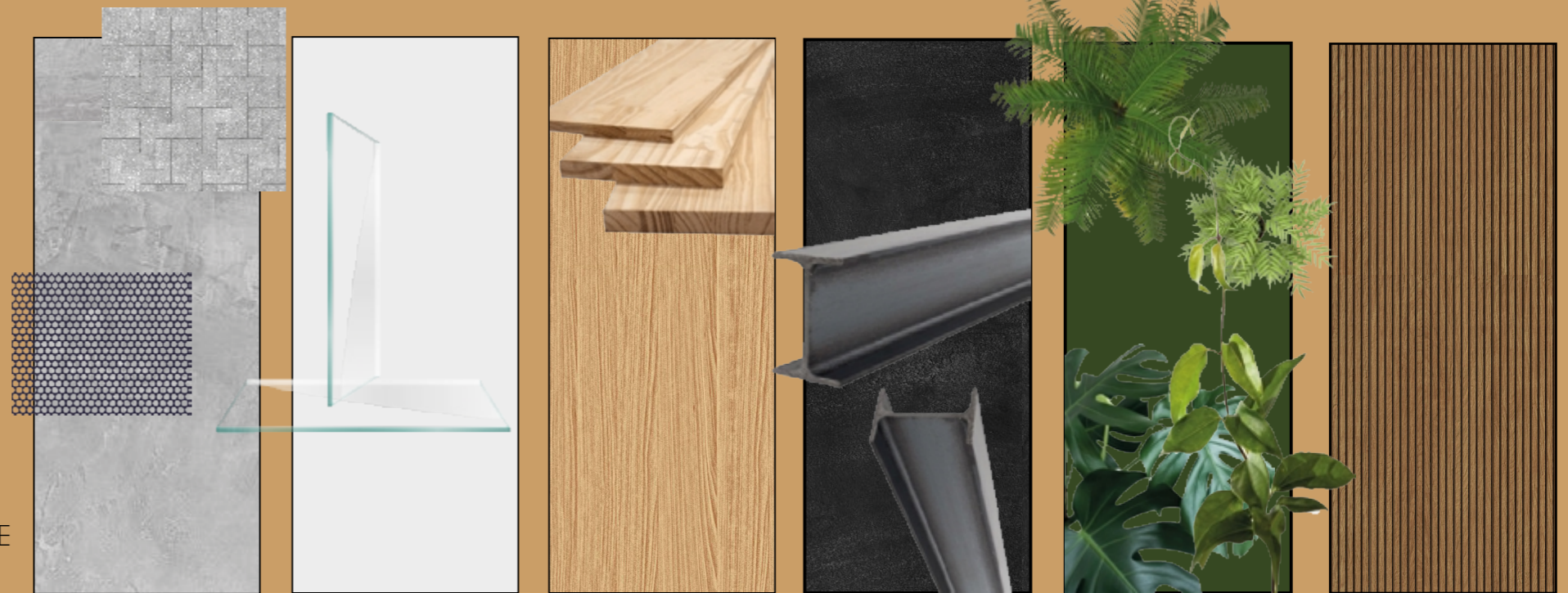
FACHADA 02  
SEM ESCALA



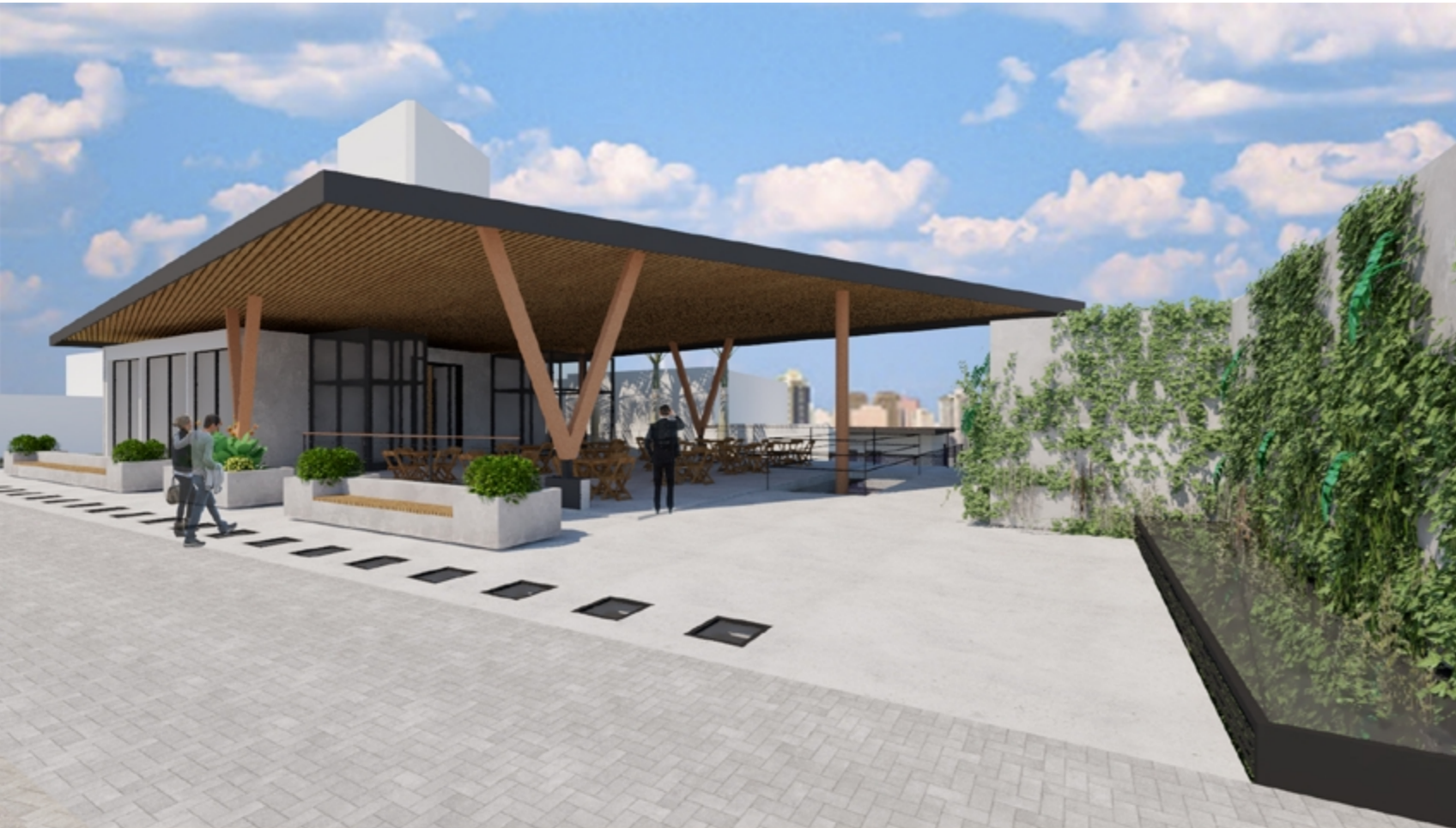
FACHADA 01  
SEM ESCALA



MOODBOARD  
MATERIALIDADE



MATERIALIDADE



PERSPECTIVA 01



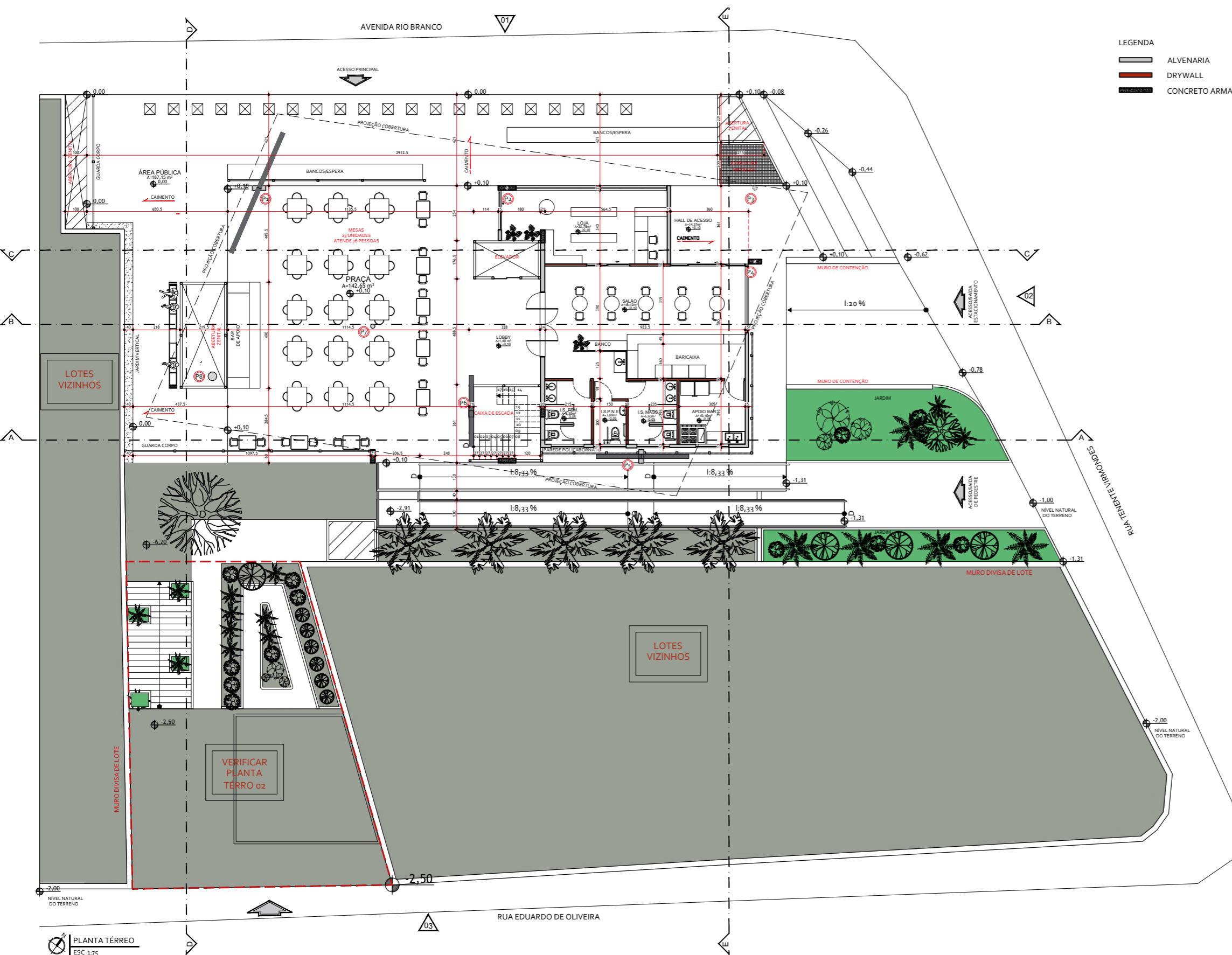
PERSPECTIVA 02



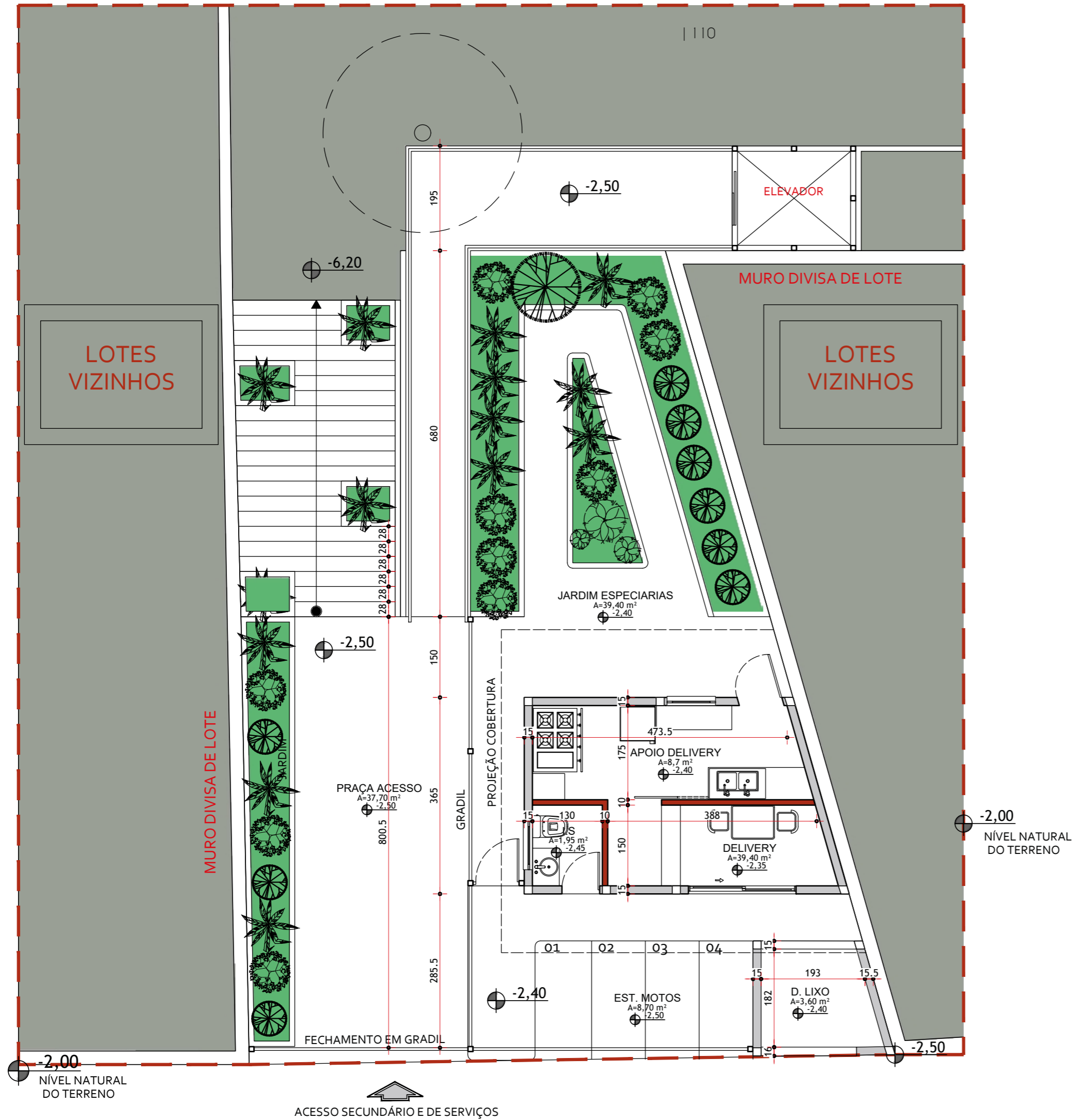
PERSPECTIVA 03



PERSPECTIVA 04



No térreo foram feitas alterações na esquina do edifício, localizada entre a Avenida Rio Branco e Rua Tenente Virmondos. Visto a importância de valorizar a mesma e possibilitar o acesso direto ao bar do térreo. Para isso, foi necessário a remoção de um dos jardins do térreo. Também, as três lojas foram transformadas em uma, está mais ampla e com novos acessos.

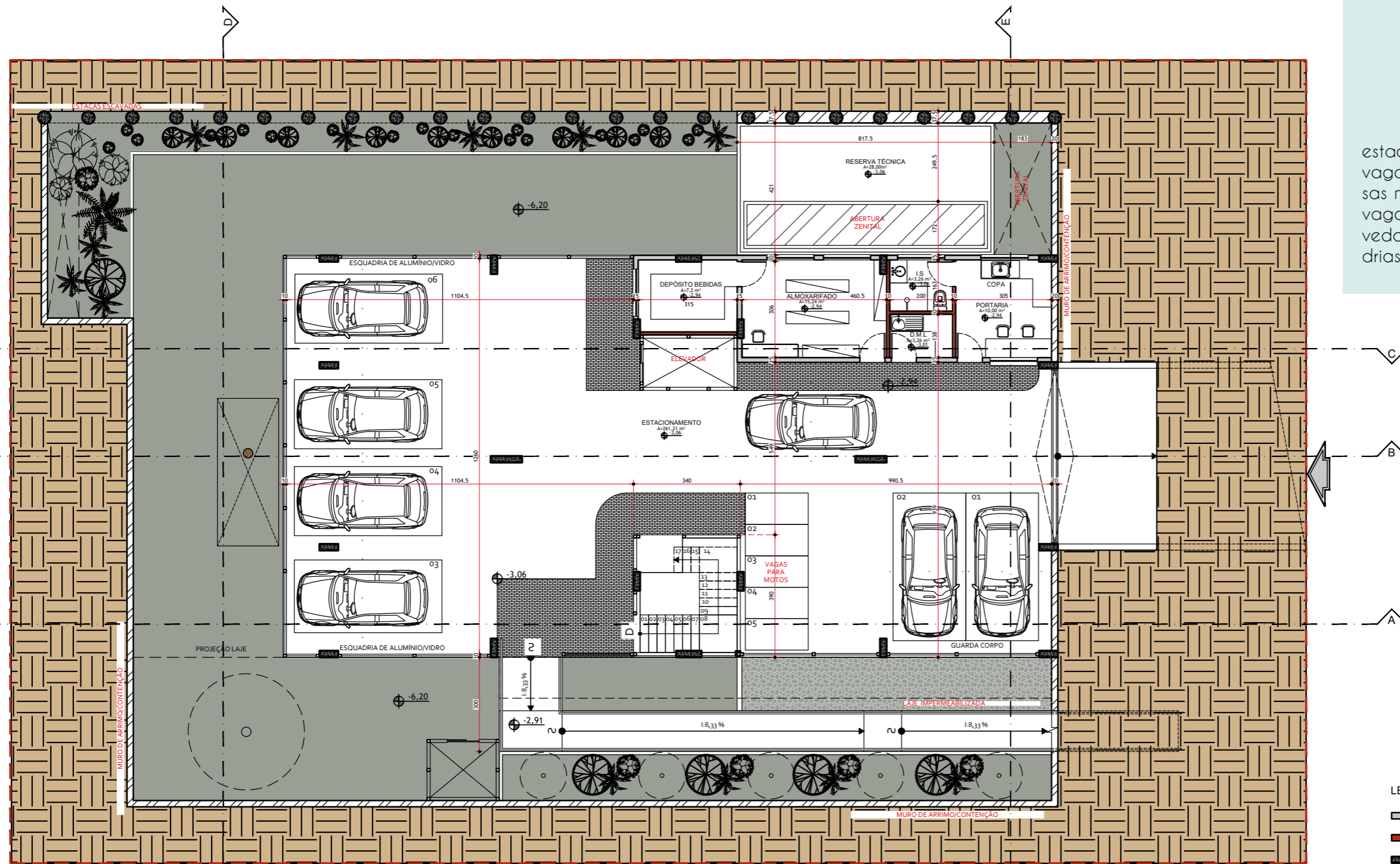


No térreo 02 foi mantido a proposta inicial de um espaço para delivery e acesso secundário para o subsolo 02. Também é proposto um fechamento em gradil e a criação de um canteiro para o jardim vertical.

LEGENDA

- ALVENARIA
- DRYWALL

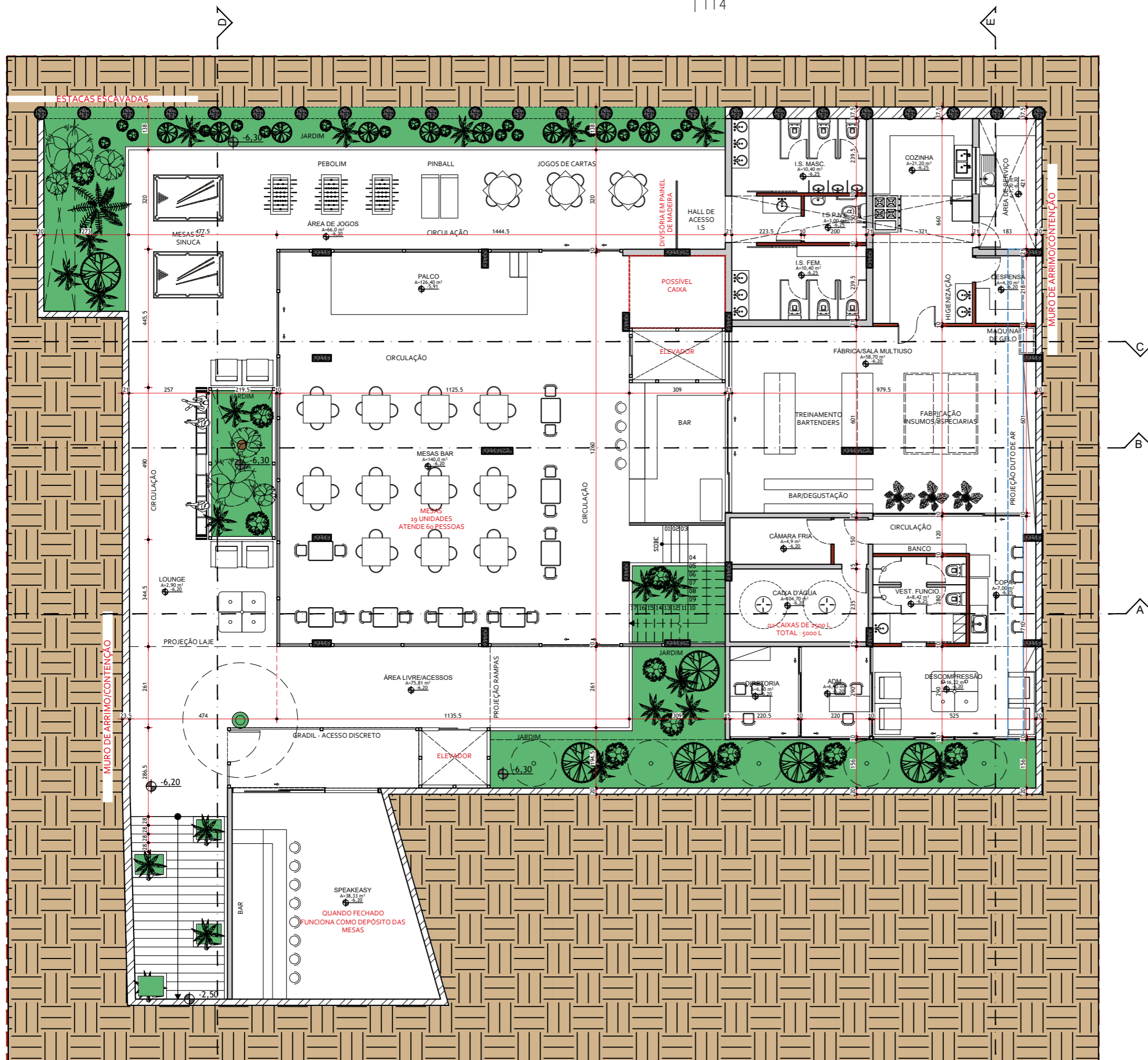




No subsolo 01 foram removidas vagas do estacionamento para carros e adicionadas novas vagas para motos, considerando as normas expressas na tabela 03 do anexo VIII. Assim, o número de vagas atende o tipo de uso da edificação. Para a vedação deste pavimento, foi desenvolvido esquadrias de alumínio/vidro e guarda-corpo.

- LEGENDA
- ALVENARIA
  - DRYWALL
  - CONCRETO ARMADO

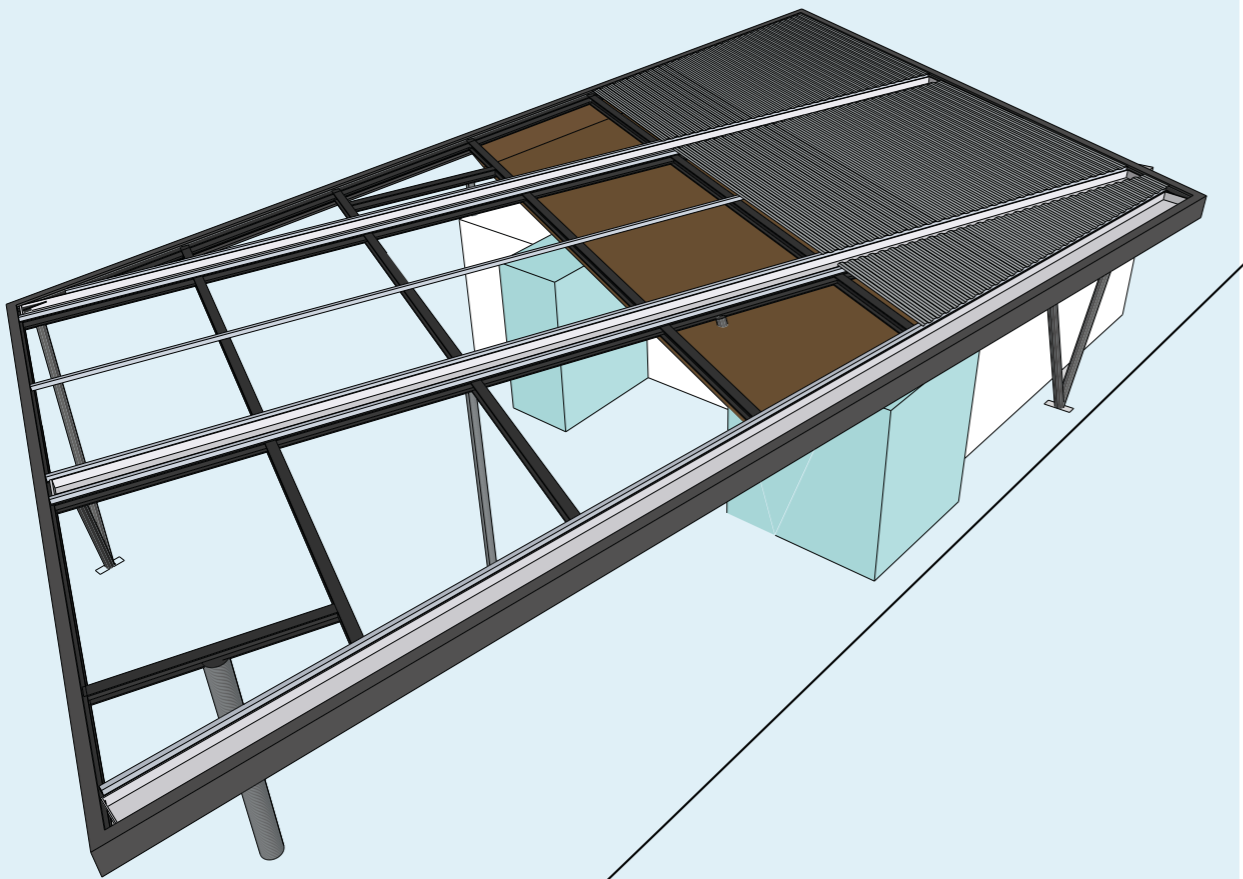
PLANTA SUBSOLO 01  
ESC 1:75



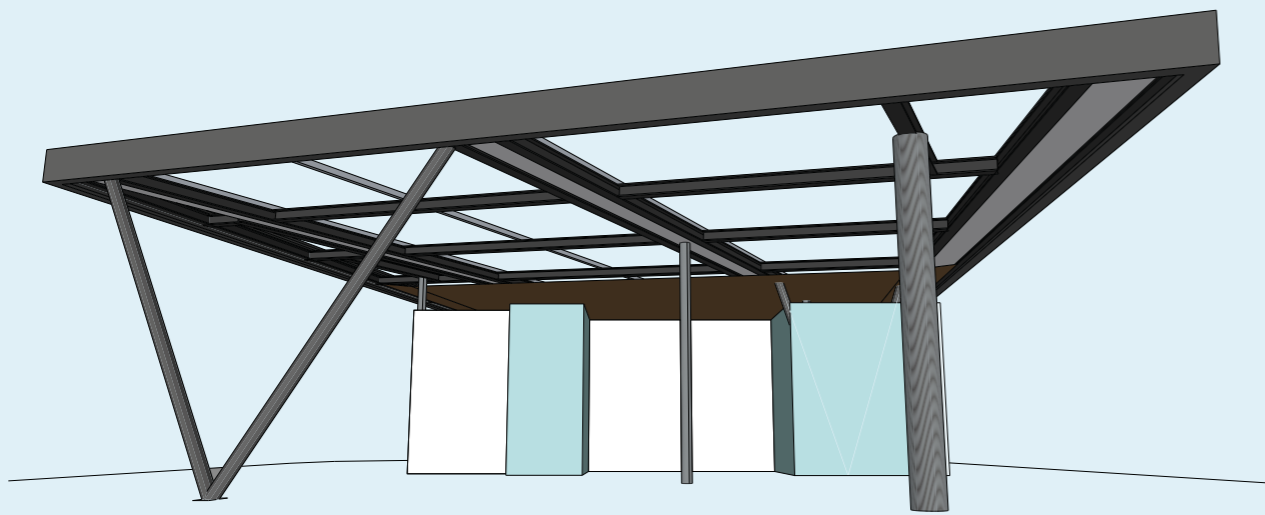
Por fim, no subsolo 02 houve alterações no jardim, este foi ampliado para dentro do salão e no acesso para o Speakeasy.

PLANTA SUBSOLO 02  
ESC 1:75

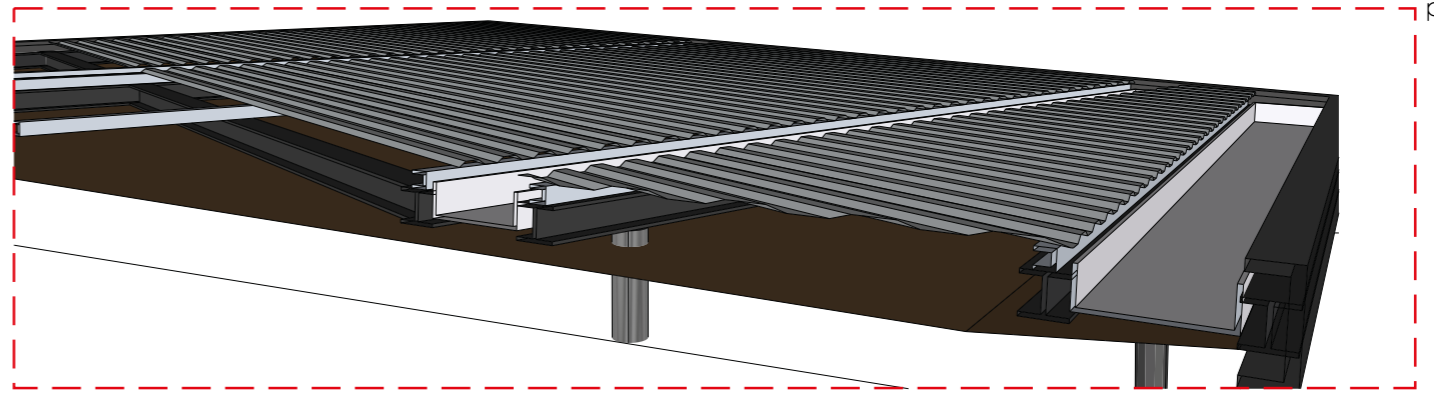
- LEGENDA
- ALVENARIA
  - DRYWALL
  - CONCRETO ARMADO



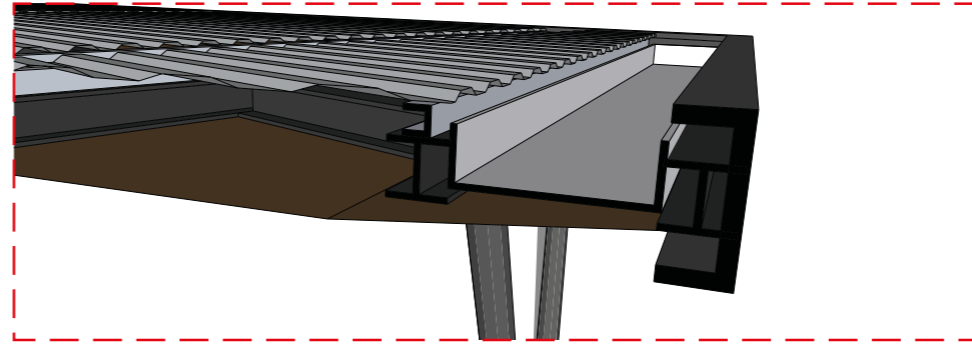
PERSPECTIVA 01



PERSPECTIVA 02



DETALHE 01



DETALHE 02

TELHA TERMOACÚSTICA

CHAPA METÁLICA PARA ACABAMENTO

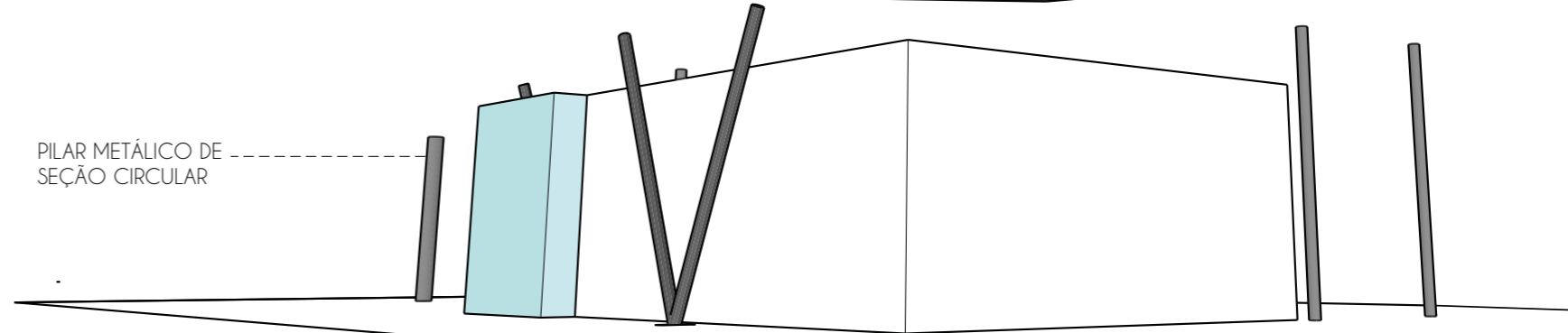
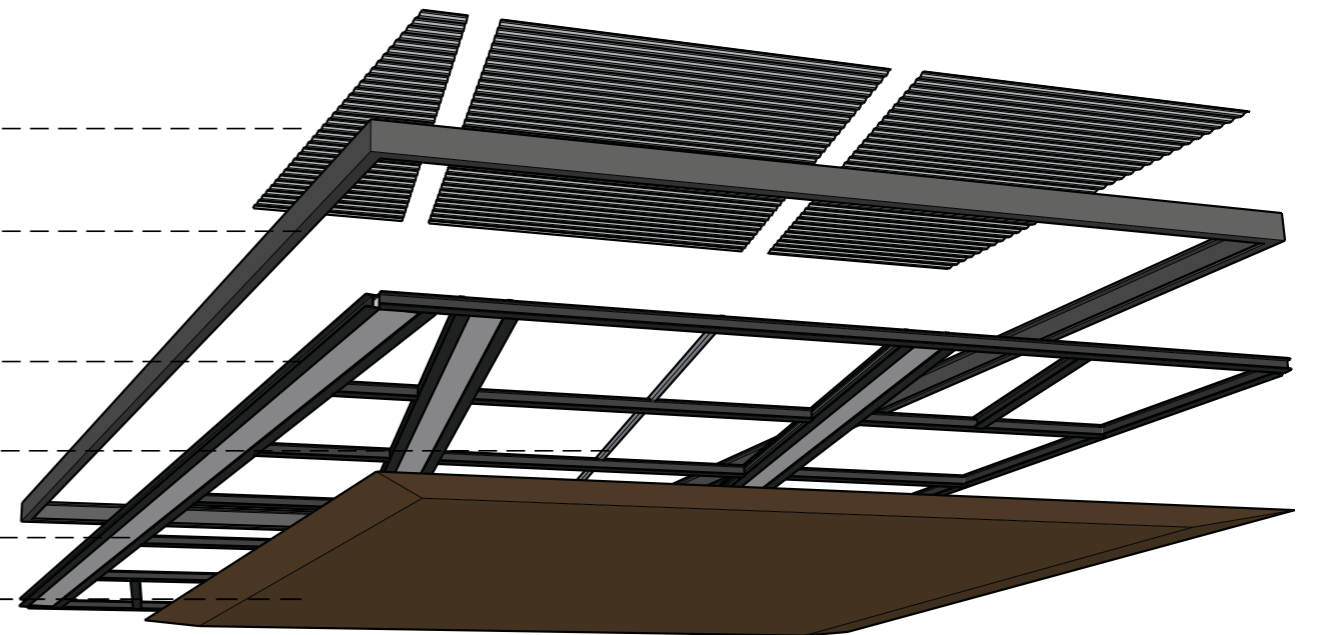
VIGA METÁLICA PERFIL I

PERFIL UDC ENRIJECIDO

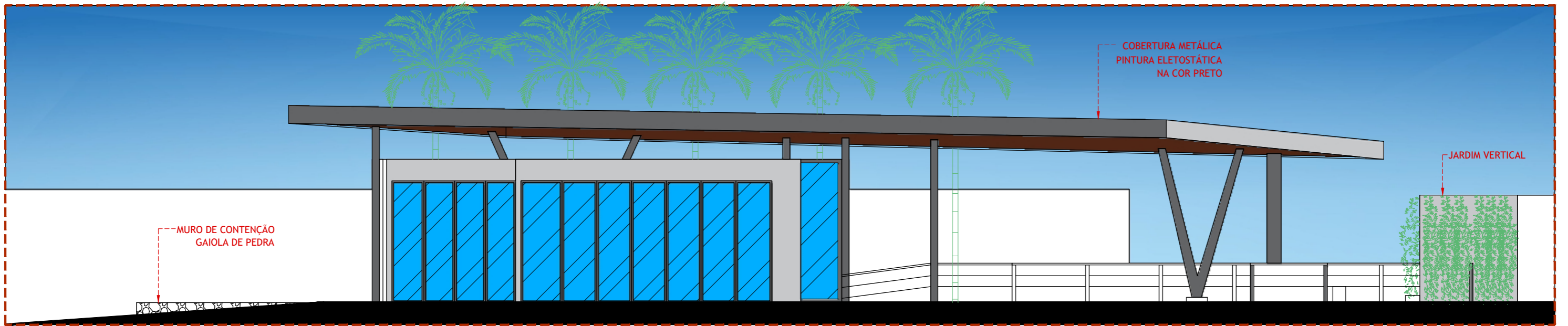
CALHA

FORRO RIPADO DE MADEIRA

PILAR METÁLICO DE SEÇÃO CIRCULAR



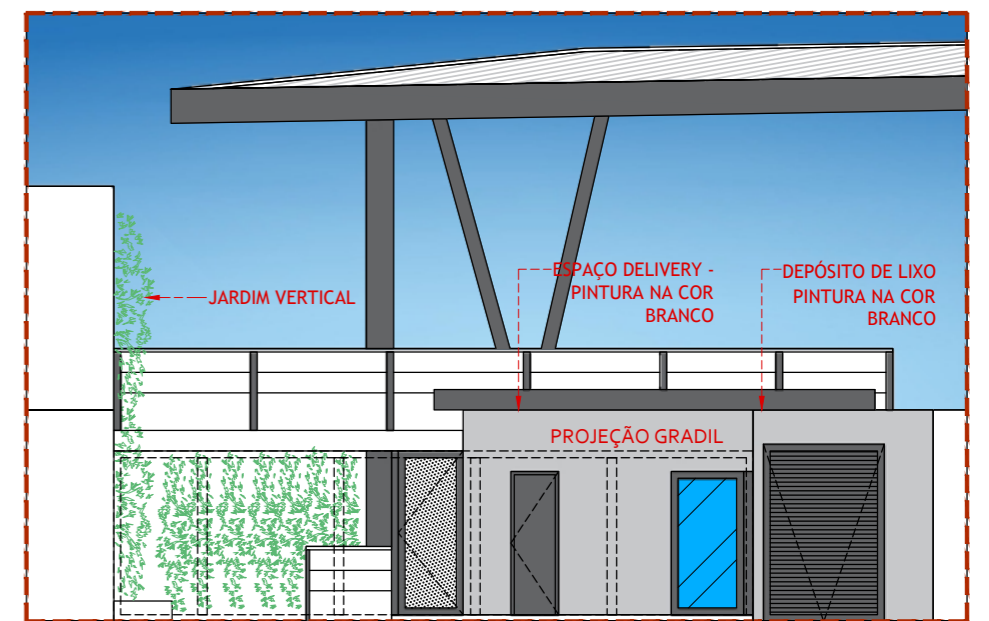
AXONOMÉTRICA - COBERTURA



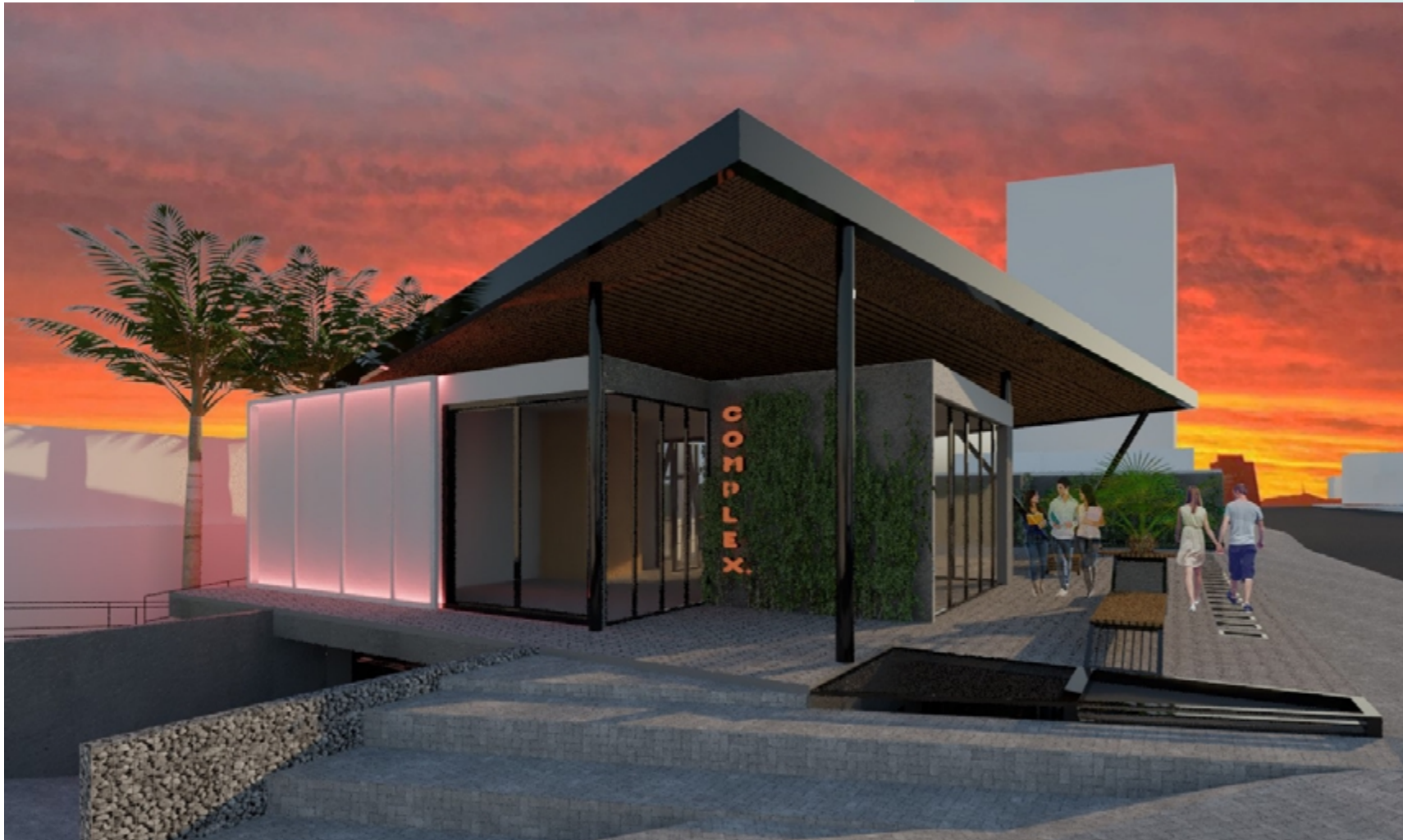
**ELEVAÇÃO 01**  
ESC 1:100



**ELEVAÇÃO 02**  
ESC 1:100



**ELEVAÇÃO 03**  
ESC 1:100



PERSPECTIVA 01



PERSPECTIVA 02



PERSPECTIVA 03



PERSPECTIVA 04



PERSPECTIVA 05



referências  
bibliográficas

ABRASEL. **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**. Disponível em: <<https://triangulomg.abrasel.com.br/a-abrasel/>>. Acesso em: 20 mar. 2021

CARVALHO, Jonas. **Por que as bebidas nacionais são mercado com enorme potencial**. Reed Alcantara Notícias. Disponível em: <<https://www.reedalcantaranoticias.com.br/bcbsaopaulo/2020/07/09/bebidas-nacionais-mercado-enorme-potencial/>> Acesso em: 15 Abril. 2021.

CASSAVOY, Liane. **Start Your Own Bar and Club: sports bar, night clubs, neighborhood bars, wine bars and more**. 3. ed. Estados Unidos: Enterpreneur Press, 2006. 196 p. Disponível em: <[http://books.google.com.br/books?id=chjBlCX\\_ks4C&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=false](http://books.google.com.br/books?id=chjBlCX_ks4C&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=false)>. Acesso em: 30 mar. 2021.

CENTRO BRASILEIRO DE INFORMAÇÕES SOBRE DROGAS PSICOTRÓPICAS. **Bebidas alcoólicas**. Departamento de Psicobiologia - Unifesp/EPM. Disponível em: <<http://www.unifesp.br/dpsicobio/cebrid/folhetos/alcool.htm>>. Acesso em: 23 mar. 2021.

DOURADO, Maria Luiza. **Plataforma que entrega ingredientes para o preparo de coquetéis nasce e cresce na pandemia**. Disponível em: <<https://revistapegn.globo.com/Noticias/noticia/2020/07/plataforma-que-entrega-ingredientes-para-o-preparo-de-coqueteis-nasce-e-cresce-na-pandemia.html>> Acesso em: 20 abril, 2021.

FERREIRA, Gustavo Costa. **A Evolução da Coquetelaria**. 2018, 16 p. Disponível em: <<https://www.ufjf.br/bach/files/2016/10/GUSTAVO-FERREIRA-COSTA.pdf>>. Acesso em: 14 Abril. 2021.

FORTES, André Sá. **Herbário Ivy Conquista Público Mineiro com Coquetéis On Tap**. Mixology News. Disponível em: <[http://mixologynews.com.br/bares/herbario-yvy/#:~:text=Quero aumentar o incentivo do, cada vez mais escala%2C conclui](http://mixologynews.com.br/bares/herbario-yvy/#:~:text=Quero%20aumentar%20o%20incentivo%20de%20cada%20vez%20mais%20escala%20conclui)>. Acesso em: 14 Março. 2021.

FREITAS, Newton. **Dicionário de Bebidas (Não Alcoólicas e Alcoólicas)**. Disponível em: <<http://www.newton.freitas.nom.br/artigos.asp?cod=107>>. Acesso em: 30 mar. 2021.

GEHL, Jan, 1936-**Cidades Para Pessoas**/Jan Ghel; Tradução Anita Di Marco. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2013.

MARQUES, Simone Pereira. **Lista de bebidas que não podem faltar em um bar de sucesso**. Disponível em: <<https://www.lojabrazil.com.br/blog/bebidas-que-nao-podem-faltar-em-um-bar/#.YKVTIahKhPY>>. Acesso em: Abril, 2021.

MONTELEONE, Joana. **Sobre gelos e sorvetes no século 19, ou sobre como o capital cria novas necessidades**. Brasil de Fato. Disponível em: <[https://www.brasildefato.com.br/2019/11/01/sobre-gelos-e-sorvetes-no-seculo-xix-ou-sobre-como-o-capital-cria-novas-necessidades/#:~:text=A tecnologia fora desenvolvida no, dos lagos perto de Boston](https://www.brasildefato.com.br/2019/11/01/sobre-gelos-e-sorvetes-no-seculo-xix-ou-sobre-como-o-capital-cria-novas-necessidades/#:~:text=A%20tecnologia%20fora%20desenvolvida%20no%20dos%20lagos%20perto%20de%20Boston)> Acesso em: 20 Mar. 2021.

MOREIRA JUNIOR, Sebastião. **Regulação da Publicidade das Bebidas Alcoólicas**. Texto para Discussão 20. Consultoria Legislativa do Senado Federal. Coordenação de Estudos. Brasília. Fev. 2005. 36p. Disponível em: <[http://www.senado.gov.br/web/conleg/textos\\_discussao/texto](http://www.senado.gov.br/web/conleg/textos_discussao/texto)>. Acesso em: MAR. 2021.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. 5. ed. São Paulo: Senac, 1996. 212 p. Disponível em: <[http://books.google.com.br/books?id=Ao1wdZee3dYC&printsec=frontcover&dq=bar&hl=pt-BR&sa=X&ei=CbtVU\\_6JloXjsAT7hoL4Cw&ved=0CC4Q6AEwAA#v=onepage&q=american bar&f=false](http://books.google.com.br/books?id=Ao1wdZee3dYC&printsec=frontcover&dq=bar&hl=pt-BR&sa=X&ei=CbtVU_6JloXjsAT7hoL4Cw&ved=0CC4Q6AEwAA#v=onepage&q=american%20bar&f=false)>. Acesso em: 30 mar. 2021.

SEBRAE. Inteligência Setorial. **Coquetaria**. Disponível em: <<https://sebraeinteligenciasetorial.com.br/produ-to/boletins-de-tendencia/coquetelaria/5697d54af2bdfc1b007d55bf>> Acesso em: 12 Abril. 2021.

SENAD. **I Levantamento Nacional Sobre os Padrões de Consumo de Alcool na População Brasileira**. Secretária Nacional Antidrogas, 2007. 40 p. Disponível em: <[https://bvsm.saudef.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio\\_padroes\\_consumo\\_alcool.pdf](https://bvsm.saudef.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio_padroes_consumo_alcool.pdf)>. Acesso em: 20 mar. 2021.

NICOLAU, Keila Cristina. **Serviço de coquetelaria e vinhos**; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye - Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 69p. Disponível em: <<https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/206682/2/Coquetelaria-Livro.pdf>> Acesso em: 30 Mar. 2021

SOARES, Beatriz Ribeiro. **Habitação e Produção do Espaço em Uberlândia**. Dissertação de Mestrado Apresentada ao Departamento de Geografia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de Uberlândia.

SOUZA, Aline Monteiro. **Saiba tudo sobre a mixologia e o universo dos drinks com o mixologista Mauricio Lobo**. O mundo por Aline. Disponível em: <<https://omundoporaline.com/2018/05/23/saiba-tudo-sobre-a-mixologia-e-o-universo-dos-drinks-com-o-mixologista-mauricio-lobo/>> Acesso em: 20 Abril. 2021.

STANDAGE, Tom. Líquidos Vitais. In: STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Tradução Antônio Braga. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

UBERLÂNDIA. **Lei Complementar 245/00** - Dispõe sobre o Parcelamento e Zoneamento do Uso e Ocupação do Solo do Município de Uberlândia e revoga a Lei Complementar nº 224 de 23 de dezembro de 1999 e suas alterações posteriores.

\_\_\_\_\_. **Lei Complementar n. 432 de 19 de outubro de 2006** - Dispõe sobre o Plano Diretor do Município de Uberlândia.

\_\_\_\_\_. **Lei Complementar nº 524 de 8 de abril de 2011** - Institui o Código Municipal de Obras do município de Uberlândia e de seus Distritos.

\_\_\_\_\_. **Lei Complementar nº 525 de 14 de abril de 2011** - Dispõe sobre o Zoneamento do Uso e Ocupação do Solo do município de Uberlândia.

Yvy, Destilaria. **Site Yvy**. Disponível em: <<https://www.yvydestilaria.com.br/p/herbario>>. Acesso em: 14 Março. 2021.



