UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DEPARTAMENTO CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS E HUMANAS
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

Lara Thereza Fernandes

Arquitetura e Bem-Estar:

Elaboração de um anteprojeto de um Restaurante na cidade de Pau dos Ferros/RN.

PAU DOS FERROS
2025

Lara Thereza Fernandes

Arquitetura e Bem-Estar:

Elaboração de um anteprojeto de um Restaurante na cidade de Pau dos Ferros/RN.

Monografia apresentada à Universidade Federal Rural do Semi-Árido como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Orientador: Antonio Carlos Leite Barbosa, Prof. Dr.

PAU DOS FERROS

2025

© Todos os direitos estão reservados a Universidade Federal Rural do Semi-Árido. O conteúdo desta obra é de inteira responsabilidade do (a) autor (a), sendo o mesmo, passível de sanções administrativas ou penais, caso sejam infringidas as leis que regulamentam a Propriedade Intelectual, respectivamente, Patentes: Lei n° 9.279/1996 e Direitos Autorais: Lei n° 9.610/1998. O conteúdo desta obra tomar-se-á de domínio público após a data de defesa e homologação da sua respectiva ata. A mesma poderá servir de base literária para novas pesquisas, desde que a obra e seu (a) respectivo (a) autor (a) sejam devidamente citados e mencionados os seus créditos bibliográficos.

F362a Fernandes, Lara Thereza.
Arquitetura e bem-estar: elaboração de um anteprojeto de um restaurante na cidade de Pau dos Ferros/RN. / Lara Thereza Fernandes. - 2025.
124 f. : il.

Orientador: Antonio Carlos Leite Barbosa.
Monografia (graduação) - Universidade Federal Rural do Semi-árido, Curso de Arquitetura e Urbanismo, 2025.

1. Arquitetura comercial. 2. Neuroarquitetura. 3. Restaurante. 4. Psicologia das cores. 5. Visual merchandisign.. I. Barbosa, Antonio Carlos Leite , orient. II. Título.

Ficha catalográfica elaborada por sistema gerador automáto em conformidade com AACR2 e os dados fornecidos pelo) autor(a).
Biblioteca Campus Pau dos Ferros
Bibliotecária: Erlanda Maria Lopes da Silva
CRB: 15/966

O serviço de Geração Automática de Ficha Catalográfica para Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC´s) foi desenvolvido pelo Instituto de Ciências Matemáticas e de Computação da Universidade de São Paulo (USP) e gentilmente cedido para o Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (SISBI-UFERSA), sendo customizado pela Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação (SUTIC) sob orientação dos bibliotecários da instituição para ser adaptado às necessidades dos alunos dos Cursos de Graduação e Programas de Pós-Graduação da Universidade.

Lara Thereza Fernandes

Arquitetura e Bem-Estar:

Elaboração de um anteprojeto de um Restaurante na cidade de Pau dos Ferros/RN.

Monografia apresentada à Universidade Federal Rural do Semi-Árido como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Defendida em: _04_ / __08___ / ___2025__.

BANCA EXAMINADORA

_____

Antonio Carlos Leite Barbosa, Prof. Dr. (UFERSA)
Presidente

_____

Athirson Pascoal Aquino Nascimento, Prof. (UFERSA)
Membro Examinador

_____

Pedro Henrique Araújo, Arq. Urb.
Membro Examinador

DEDICATÓRIA

E, com o coração cheio de saudade, dedico este trabalho ao meu **avô**, que não está mais presente fisicamente, mas cuja memória e amor me acompanham e me fortalecem. Esta conquista também é sua.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a **Deus**, por ter sido meu amparo em todos os momentos, por iluminar meus caminhos e me conceder força nos dias difíceis e nas provações.

Aos meus **pais**, Erimar e Dianeta, por todo amor, ao longo de toda a minha vida, por mais que na trajetória acadêmica vocês falharam um pouco no apoio, mas se mantiveram firmes comigo, amo vocês com todo meu corpo. Vocês são a base de tudo que conquistei e conquisto. À minha **irmã**, Ana Clara, por cada gesto de apoio, palavras de afeto e por ser sempre meu porto seguro, e por, principalmente, ter nos dado esse ser humaninho lindo e gostoso nessa reta final e início da minha vida profissional, Hudson Felipe, você nasceu agora, mas já me ensinou muita coisa sobre o amor a outra pessoa. Te amo, Tia!

Ao meu **namorado**, Fidel, que está comigo desde o início de toda essa loucura que esse curso nos traz. Obrigada por ser meu refúgio nos dias difíceis, pela paciência, compreensão e por caminhar ao meu lado com tanto amor durante todos esses anos. Sua presença foi/é essencial para que eu me mantenha firme até o fim, com toda certeza, sem você eu não teria conseguido passar por tudo isso com tanta leveza e amor.

Aos meus **amigos** próximos e à minha **família** ampliada, que, de diferentes formas, contribuíram com palavras de apoio, acolhimento e presença em momentos importantes. Cada um fez parte dessa conquista. Agradecimento especial às minhas primas: Daianna, Dyandra, Maria de Fátima, que de uma forma ou de outra, deixaram esse processo mais leve com as saídas, as festas e principalmente, com a companhia.

Ao "**grupinho 1,60**" – Valléria, Rodrigo e Diego – minha segunda família, que foram os primeiros que me acolheram na universidade e que cultivamos uma bela amizade ao longo desses anos, seja na conversa leve ou nos grupos dos trabalhos durante o percurso, resistindo a tudo e sendo meu porto seguro nesse novo ambiente. Obrigada, meninos, pela amizade leve, companheirismo incondicional e apoio constante desde os primeiros dias da graduação. A cada riso compartilhado e cada desafio superado juntos, vocês tornaram esse percurso mais humano e inesquecível.

Obrigada **Vallzinha**, minha dupla, por todo esse percurso, pelas conversas, e pelos trabalhos feitos juntas. Minha Maraísa, minha gêmea de família diferente, obrigada por tudo e por tanto!! Obrigada **Rod**, pelos conselhos pessoais e os acadêmicos também. Abusei pouco dos seus dotes, mas foram de grande ajuda, devia ter usufruído mais, você não vai estar mais por aqui, fisicamente, mas ganhou um grande espaço no meu coração, com toda certeza!!! Obrigada **Didi**, pelo companheirismo e pelas conversas! Vou levando comigo grandes aprendizados que vocês

compartilharam comigo, e espero ter deixado um pouco de mim com vocês também. Amo vocês!! Voem, vocês são maravilhosos e merecem o mundo!!

Ao grupão **Gestão**, que surgiu do absoluto nada, quando éramos o grupo de quatro pessoas, tornamo-nos um grupão de dezessete pessoas maravilhosas e que compartilham todo o amor e aprendizagem também. Obrigada, amigos, por todo aprendizado coletivo, troca de experiências e pela parceria durante a jornada acadêmica, pelas noitadas adentro, pelo companheirismo do dia a dia. Chegamos juntos até o final, e que o futuro seja gigante para vocês. Espero ter transparecido para vocês o tamanho do meu carinho e do meu amor por cada um, por mais que eu seja um pouco grossinha, mas é só por fora, é meu jeitinho de dizer que amo vocês.

Ao meu **orientador**, Prof. Dr. Antonio Carlos Leite Barbosa, por todas as orientações dedicadas, pelos ensinamentos transmitidos com generosidade e por confiar no meu potencial e neste trabalho.

Por fim, agradeço a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a construção deste trabalho e para a realização de mais um capítulo importante da minha vida. A todos, minha eterna gratidão.

"Um restaurante não é apenas um lugar para comer, é uma experiência para os sentidos."

(Ferran Adrià)

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo a elaboração de um anteprojeto arquitetônico de um restaurante no município de Pau dos Ferros no Rio Grande do Norte, fundamentado nos princípios da neuroarquitetura e da psicologia ambiental, com foco na criação de um espaço que estimule o bem-estar, a permanência e a experiência sensorial do usuário. A pesquisa parte da identificação de deficiências nos estabelecimentos gastronômicos locais, marcados por infraestrutura limitada, carência estética e ausência de identidade espacial. Por meio de uma metodologia qualitativa e exploratória, que inclui levantamento bibliográfico, estudos de caso, aplicação de questionários e análise urbanística, foi possível compreender as necessidades da população e as potencialidades do terreno. O projeto propõe a valorização da cultura local, da paisagem e do conforto ambiental, integrando estratégias como o uso das cores, iluminação adequada, zoneamento funcional, vegetação e ambientações afetivas. Assim, a proposta arquitetônica final visa não apenas responder às demandas do setor de serviços, mas também atuar como ferramenta de transformação urbana, cultural e econômica no contexto regional.

Palavras-chave: arquitetura comercial; neuroarquitetura; restaurante; psicologia das cores; visual merchandisign.

ABSTRACT

This work aims to develop a preliminary architectural design for a restaurant in the municipality of Pau dos Ferros, in the state of Rio Grande do Norte, based on the principles of neuroarchitecture and environmental psychology, focusing on the creation of a space that stimulates users' well-being, permanence, and sensory experience. The research begins by identifying deficiencies in local gastronomic establishments, which are characterized by limited infrastructure, aesthetic shortcomings, and a lack of spatial identity. Through a qualitative and exploratory methodology—including bibliographic research, case studies, questionnaires, and urban analysis—it was possible to understand the population's needs and the potential of the selected site. The project proposes to enhance local culture, the landscape, and environmental comfort by integrating strategies such as the use of color, appropriate lighting, functional zoning, vegetation, and affective atmospheres. Thus, the final architectural proposal aims not only to meet the demands of the service sector but also to serve as a tool for urban, cultural, and economic transformation in the regional context.

Keywords: commercial architecture; neuroarchitecture; restaurant; color psychology; visual merchandising.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Recorte espacial do terreno de estudo em Pau dos Ferros/RN 21
Figura 2 – Hotel Pharoux - 1836 27
Figura 3 – MC Donalds Drive Thru 28
Figura 4 – D.OM. Restaurante 29
Figura 5 – Referência do espaço interno – Restaurante Seen Lisboa 40
Figura 6 – Referência espaço central do bar - Restaurante Seen Lisboa 40
Figura 7 – Referência espaço central – Il Carpaccio 41
Figura 8 – Referência materiais 41
Figura 9 – Referência materiais e fachada - Piacere 42
Figura 10 – Referência vegetação e fachada – Baba Yaga 43
Figura 11 – Açude da 25 de março 47
Figura 12 – Barragem de Pau dos Ferros 47
Figura 13 – Casa da cultura Joaquim Correia 48
Figura 14 – Igreja da Matriz 49
Figura 15 – Praça da Matriz 49
Figura 16 – Rosa dos ventos, Pau dos Ferros 71
Figura 17 – Temperatura, Pau dos Ferros 72
Figura 18 – Mapa solar de Pau dos Ferros 72
Figura 19 – Precipitação de chuvas, Pau dos Ferros 73
Figura 20 – Logo do projeto 75
Figura 21 – MoodBoard do projeto 76
Figura 22 – Zoneamento 77
Figura 23 – Organofluxograma esquemático dos setores 78
Figura 24 – Topografia do terreno 82
Figura 25 – Implantação 83
Figura 26 – Planta baixa - térreo 85
Figura 27 – Planta baixa – pavimento 02 86
Figura 28 – Planta de coberta 87
Figura 29 – Paisagismo 88
Figura 30 – Iluminação externa 90

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Fases metodológicas 31
Quadro 2 – Estratégias de cores 36
Quadro 3 – Cores e suas simbologias 37
Quadro 4 – Exemplo de empresas e estratégias 37
Quadro 5 – Tendências 38
Quadro 6 – Quadro comparativo dos correlatos 44
Quadro 7 – Quadro de condicionantes legais 53
Quadro 8 – Quadro de condicionantes específicas 54
Quadro 9 – Quadro resumo das condicionantes 56
Quadro 10 – Programa de necessidades 79
Quadro 11 – Quadro de áreas do projeto 81

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Elementos mais importantes em um restaurante **67**
Gráfico 2 – Tipos de ambientes **68**
Gráfico 3 – O ambiente do restaurante, influencia seu humor? **68**
Gráfico 4 – Sensação que você espera ao entrar em um restaurante **69**
Gráfico 5 – O que mais sente falta em um restaurante **70**

LISTA DE MAPAS

Mapa 1 – Cheios e vazios **58**
Mapa 2 – Traçado e parcelamento **59**
Mapa 3 – Uso e ocupação do solo..... **60**
Mapa 4 – Sistema viário..... **62**

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT	Agência Brasileira de Normas Técnicas
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ART	Artigo
BWC	Bathroom Water Closet
DML	Depósito de Material de Limpeza
DTA	Doenças de Transmissão Alimentar
FACEP	Faculdade Evolução Alto Oeste Potiguar
FINECAP	Feira Intermunicipal de Négócios, Educação, Cultura e Turismo do Alto Oeste Potiguar
GLP	Gás liquefeito de petróleo
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFRN	Instituto Federal
IoT	Internet of Things
NBR	Norma Brasileira
ºC	Graus Celsius
OMS	Organização Mundial da Saúde
PAV.	Pavimento
PG	Playground
PROF	Professor
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
TCC	Trabalho de Conclusão de Cusco
TEA	Transtorno do Espectro Autista
UBS	Unidade Básica de Saúde
UERN	Universidade Estadual do Rio Grande do Norte
UFERSA	Universidade Federal Rural do Semi-Árido
UNP	Universidade Potiguar
UTC	Tempo Universal Coordenado
VM	Visual merchandising
WC	Water Closet

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 16
2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS 21
2.1 Recorte espacial 21
2.2 Definição dos métodos 22
2.2.1 Fontes teóricas metodológicas 22
2.2.2 Fontes empíricas metodológicas 23
2.2.3 Critérios para seleção das legislações urbanas e internas 23
2.2.4 Levantamento in loco 23
2.2.5 Análise urbanística do entorno 24
2.2.6 Aplicação dos questionários 24
2.2.7 Critérios de seleção para análise dos estudos correlatos 25
2.3 Produção final do projeto 25
3 REFERENCIAL TEÓRICO 26
3.1 A história dos restaurantes no Brasil 26
3.2 Arquitetura e metodologia de estabelecimentos comerciais – restaurantes 30
3.3 Relação espaço/cognitivo na neuroarquitetura 32
3.4 Visual merchandising e a psicologia das cores: estratégias para a experiência do consumidor 35
4 ESTUDOS CORRELATOS 39
4.1 Restaurante Seen Lisboa – Portugal 39
4.2 Restaurante Il Carpaccio – São Paulo 40
4.3 Restaurante Piacere – Brasília 42
4.4 Restaurante Baba Yaga – Da Nang, Vietnã 43
5 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA LOCAL DE ESTUDO 45
5.1 Aspectos histórico-cultural 45
5.2 Aspectos socioeconômicos 50
5.3 Serviços gastronômicos da cidade 51
5.4 Local área projetada de estudo 52
5.5 Diagnóstico legal 52
5.6 Legislação específica – ANVISA e Vigilância Sanitária 54
5.7 Morfologia urbana 56
6 ASPECTOS PRÉ-PROJETUAIS 64
6.1 Análise do questionário 64

6.1.1 Questão 1 – Sobre você 65
6.1.2 Questão 2 – Você mora em Pau dos Ferros/RN? 65
6.1.3 Questão 3 – Sua idade? 65
6.1.4 Questão 4 – Renda mensal 66
6.1.5 Questão 5 – Com qual frequência você frequenta restaurantes? 66
6.1.6 Questão 6 – Quais elementos você considera mais importantes em um restaurante? 66
6.1.7 Questão 7 – Você se sente mais à vontade em ambientes 67
6.1.8 Questão 8 – O ambiente de um restaurante pode influenciar no seu humor e na sua experiência gastronômica? 68
6.1.9 Questão 9 – Que tipo de sensação você espera ao entrar em um restaurante? 69
6.1.10 Questão 10 – Qual ambiente você sente falta nos restaurantes da região e que você acha que deveria ter no projeto? 69
6.2 Condicionantes bioclimáticas 71
7 O ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE NO MUNICÍPIO DE PAU DOS FERROS/RN 74
7.1 Conceito e partido arquitetônico 74
7.2 Impacto visual 75
7.3 Moodboard 76
7.4 Zoneamento e organofluxograma 77
7.5 Programa de necessidades e pré-dimensionamento 79
8 SOBRE O PROJETO 81
8.1 Topografia e implantação 81
8.2 Plantas baixas e cobertura 84
8.3 Paisagismo 88
8.4 Iluminação 89
9 CONSIDERAÇÕES FINAIS 91
REFERÊNCIAS 92
APÊNDICE A – ROTEIRO DE QUESTIONÁRIO 97

1 INTRODUÇÃO

A história da culinária, está ligada ao desenvolvimento cultural e social da humanidade. Originada no período paleolítico, a alimentação sempre foi um elemento central na vida humana, evoluindo da caça para a agricultura e, posteriormente, para práticas mais sofisticadas, como o uso de especiarias e técnicas de conservação. O termo "gastronomia", derivado do grego antigo, combina "gastros" (estômago) e "nomia" (conhecimento), simbolizando a integração entre cultura, arte e ciência na preparação dos alimentos. A busca por ingredientes e especiarias desempenhou um papel crucial em eventos globais, como os Grandes Descobrimentos Marítimos, evidenciando a conexão entre alimentos e transformações políticas e econômicas[1]. A humanidade desenvolveu técnicas e habilidades para adaptar o ambiente construído às suas necessidades, buscando maior conforto, funcionalidade e qualidade de vida. A Revolução Industrial representou um marco nesse processo, trazendo avanços tecnológicos e mudanças sociais profundas que transformaram os meios de produção e os hábitos cotidianos.

Nesse ínterim, a casa deixou de ser um espaço multifuncional e assumiu um papel predominantemente de refúgio e descanso, em resposta às exaustivas jornadas de trabalho características do modelo industrial. Mudança essa que redefiniu a dinâmica familiar e alterou a função do lar, passando a ser menos central nas interações sociais e nas práticas domésticas tradicionais[2]. Atualmente, o termo "restaurante" designa um ambiente destinado à alimentação, mas originalmente, a palavra francesa *restaurant* fazia referência a um caldo nutritivo e regenerador, utilizado para "restaurar as forças"[3]. Essa prática era comum até meados do século XVIII, quando o termo assumiu o significado de um espaço social urbano. O fenômeno ocorreu em paralelo ao aumento da burguesia, que, sem acesso aos palacetes aristocráticos, começou a frequência desses locais como alternativa. Historicamente, o acesso à alta cozinha gastronômica[4] era exclusivo da nobreza, que possuíam chefs[5] de cozinha particulares em suas residências.

---

[1]BIGIO, Viviane. Gastronomia. 2016. Disponível em: https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html. Acesso em: 05 dez. 2024.;

[2]HARVEY, D. A condição pós-moderna. São Paulo: Loyola, 1992. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/6469585/mod_resource/content/1/A%20condição%20pós-moderna.pdf. Acesso em: 05 dez. 2024.;

[3]SIEBENEICHLER, Tatiana; WIENNINGKAMP, Diego; RUCHEL, Ana Paula; TROMBINI, Eduardo Severgnini; ZAMBERLAN, Luciano**.** A satisfação de clientes de restaurantes: Uma avaliação da satisfação e da importância dos atributos. Revista de Administração, v. 6, n. 11, p. 39-58, 2013. Disponível em: https://revistas.fw.uri.br/revistadeadm/article/view/889. Acesso em: 05 dez. 2024.;

[4] Alta cozinha gastronômica refere-se a um estilo culinário que busca a excelência desde os ingredientes ao modo de preparo e apresentação do prato;

[5] O termo "chef" é uma abreviação de "chef de cuisine", que em francês significa "chef de cozinha".

A França destacou-se como um centro global de gastronomia, especialmente a partir do século XVI, com a influência de Catarina de Médici[6]. Costumes como o uso de talheres e as boas maneiras à mesa deram origem à alta gastronomia, que se difundiu mundialmente no século XVIII por meio de chefes renomados que estabeleceram as bases da culinária moderna[7]. Paralelamente, a industrialização transformou profundamente a produção e o consumo de alimentos, introduzindo o modelo fordista[8], caracterizado pela padronização e eficiência. No setor alimentício, isso resultou em práticas mais rápidas e acessíveis, que moldaram hábitos de consumo e impactaram os espaços urbanos[9]. Com a Revolução Francesa, muitos nobres fugiram de Paris, deixando seus chefs desempregados. Esses profissionais, então, abriram seus próprios estabelecimentos, introduzindo o conceito de uma "cozinha artística". Foi nesse contexto que surgiram os primeiros *Grand Restaurants*[10], locais que redefiniram a experiência gastronômica[11].

Na década de 1920, os restaurantes começaram a tornarem-se menos elitistas e mais parecidos com os modelos atuais. Transformando um símbolo de luxo exclusivo para um serviço mais acessível e diversificado. A proposta era atenderem à necessidade de alimentação das pessoas em centros urbanos, especialmente próximo a locais de trabalho. Surgiram diferentes tipos de restaurantes, incluindo os especializados em culinárias étnicas, que refletiam as tradições gastronômicas de diversos países[12]. O cenário manteve um crescimento moderado com o passar dos anos, evoluindo ainda mais na década de 1990, com a intensificação da globalização. Assim, o processo facilitou o acesso a informações e ingredientes, permitindo inovações constantes no setor alimentício. Consequentemente, a oferta de restaurantes se diversificou significativamente, trazendo novidades no cardápio e atendendo a públicos variados, com diferentes preferências e demandas alimentares. Atualmente, os restaurantes são não apenas locais de alimentação, mas também espaços que celebram a cultura, a criatividade e a globalização da gastronomia[13].

No Brasil, observa-se que os municípios de pequeno e médio porte têm passado por transformações significativas em seus setores de serviços, especialmente no campo alimentício. Pau dos Ferros, localizado no interior do estado do Rio Grande do Norte com uma área territorial de

---

[6] Rainha Consorte da França, esposa do Rei Henrique II
[7] DIAS, Sandro. História da alimentação. São Paulo: Editora Senac, 2024;
[8] Modelo de produção industrial, baseado na produção em massa e na padronização, criado por Henry Ford na primeira metade do século 20;
[9]RIBEIRO, Andressa de Freitas. Taylorismo, fordismo e toyotismo. Lutas sociais, v. 19, n. 35, p. 65-79, 2015.;
[10]Termo Francês que se refere a cozinha superior, um salão elegante, garçons eficientes e uma adega cuidadosa, cujo conceito de qualidade, classe e bom atendimento, espalhou-se por toda a Europa e depois por todo o mundo;
[11]SIEBENEICHLER et. al. A satisfação de clientes de restaurantes: Uma avaliação da satisfação e da importância dos atributos. Revista de Administração. op. cit. p. 43;
[12]SIEBENEICHLER et. al. A satisfação de clientes de restaurantes: Uma avaliação da satisfação e da importância dos atributos. Revista de Administração. op. cit. p. 43;
[13] COLLAÇO, Janine Helfst. O encontro entre o tradicional e o novo: autenticidade e restaurantes na cidade de São Paulo. In: Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia, v. 1, n. 1, p. 191-191, 2013.

259,959 km² e uma população estimada em 30.479 habitantes[14], insere-se nesse cenário. A cidade desempenha papel estratégico como polo microrregional, atraindo população de regiões vizinhas para atividades comerciais, educacionais e de lazer. No entanto, no que diz respeito ao setor de restaurantes, ainda prevalece um modelo funcional e limitado, centrado em estabelecimentos voltados para o consumo rápido e prático, como self-services, lanchonetes e marmitarias no período diurno, além de bares e restaurantes tradicionais no período noturno. Apesar de atenderem à demanda básica da população, esses empreendimentos gastronômicos deixam lacunas importantes quanto à oferta de experiências mais completas que integrem lazer, cultura, estética e turismo.

Muitos dos estabelecimentos locais apresentam cardápios restritos, com foco quase exclusivo na culinária regional, sem inovações ou releituras contemporâneas que atraia diferentes perfis de consumidores, como turistas, casais ou públicos em busca de vivências diferenciadas. Do ponto de vista espacial e sensorial, os ambientes desses restaurantes carecem de identidade visual marcante e de estratégias projetuais que estimulem os sentidos dos usuários. Observa-se uma predominância de espaços monótonos, com paletas de cores neutras e pouco atrativas, mobiliários genéricos e ausência de elementos decorativos que transmitam acolhimento, originalidade ou sofisticação. A ambientação, muitas vezes, é negligenciada, resultando em locais pouco instigantes e que não promovem a permanência prolongada do cliente — um fator essencial para o fortalecimento da experiência gastronômica como forma de lazer. No que tange às estruturas físicas, é comum espaços com deficiências em ventilação natural, iluminação inadequada e pouco aproveitamento do contexto paisagístico ou urbano. A arquitetura, nesses casos, é vista apenas como suporte funcional, e não como uma ferramenta de valorização da experiência do usuário.

Baseada em evidências científicas, a neuroarquitetura investiga como o ambiente construído influencia o sistema nervoso humano, impactando emoções, cognição e comportamento[15]. Elementos como luz, som, formas e texturas são utilizados para criar ambientes que promovam bem-estar físico e emocional. No contexto de restaurantes, enriquece a experiência sensorial dos clientes, utilizando iluminação acolhedora, cores que estimulam o apetite e layouts que incentivam a interação social. A escolha do tema baseia-se na crescente relevância da arquitetura como ferramenta na qualificação de experiências sensoriais, emocionais e funcionais dos usuários em ambientes comerciais. Em um mercado gastronômico competitivo, o diferencial vai além da qualidade dos pratos e abrange toda a experiência proporcionada pelo restaurante.

[14]IBGE. Pau dos Ferros. 2022. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rn/pau-dos-ferros.html. Acesso em: 05 dez. 2024.;
[15]PAIVA, Andréa de. NeuroArquitetura: o que é isso? 2018b. Disponível em: https://www.neuroau.com/post/neuroarquitetura-o-que-é-isso. Acesso em: 05 dez. 2024.

Este trabalho parte de três princípios fundamentais que o justificam, sendo o primeiro deles o interesse e motivação pessoal pela área e tema da pesquisa explorando soluções arquitetônicas inovadoras que harmonizem estética, funcionalidade e emoção; O segundo parte do pressuposto da necessidade e importância desse trabalho na valorização do espaço gastronômico local e oferecendo um modelo de design replicável em outras regiões com características similares destacando como a neuroarquitetura aplicada potencializam negócios e modificam ambientes em experiências memoráveis. Por último, a pesquisa se justifica na contribuição de elementos práticos e teóricos projetuais para estudos futuros na área como modo de subsídio para outros projetos. Dessa forma, o trabalho busca responder às seguintes questões: **De que maneira as concepções projetuais aliada a neuroarquitetura concebem espaços gastronômicos mais convidativos à população? Como os estudos de relações de cores contribuem substancialmente na concepção de espaços mais atrativos no projeto de arquitetura?** A adoção desses princípios no desenvolvimento do projeto representa uma estratégia coordenando às necessidades dos usuários, estimulando a permanência dos clientes e fortalecendo a identidade cultural e comercial da cidade.

O objetivo geral é **desenvolver** um anteprojeto para um restaurante, aplicando os conceitos da neuroarquitetura na criação de um espaço que una funcionalidade, bem-estar, interação social e valorização da cultura local em Pau dos Ferros. Entre os objetivos específicos estão: 1 - **compreender** os conceitos de neuroarquitetura aplicada ao setor de serviços na concepção projetual de estabelecimentos de restaurantes alinhadas nas sensações de confortabilidade e bem estar; 2 - **analisar** os impactos da neuroarquitetura em espaços gastronômicos, considerando os elementos arquitetônicos e sua influência no comportamento, as emoções e a experiência sensorial dos usuários; 3 - **avaliar** as demandas locais na implementação de melhorias e fortalecimento do vínculo entre consumidor e serviços; 4 - **contribuir** com elementos práticos teóricos e projetuais para pesquisas e trabalhos na área.

A estrutura do trabalho inicia-se com a introdução, que contextualiza o tema, apresenta os objetivos e justificativas. Em seguida, o percurso metodológico abordado para a realização do projeto, posteriormente o referencial teórico que fundamenta o estudo com conceitos de psicologia ambiental, design e a relação entre neuroarquitetura e gastronomia, além de abordar a evolução histórica dos restaurantes. No capítulo sobre a área de estudo, Pau dos Ferros, foram explorados seus aspectos históricos, econômicos e culturais. Os estudos de referências e análises de dados obtidos para o pronto central do trabalho, que é o anteprojeto do restaurante. Por fim, as considerações finais apresentam os principais resultados, as contribuições do estudo e sugestões para futuras pesquisas. Nesse sentido a abordagem estruturada corrobora como instrumento

técnico e teórico de fomento às práticas projetuais e gastronômicas alinhadas a potencialidade desses serviços na cidade de Pau dos Ferros, contribuindo para a valorização cultural e fortalecimento do setor.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para alcançar os objetivos propostos, foi definido um percurso metodológico estruturado em etapas que integram abordagens qualitativas e exploratórias. Nessa perspectiva, o capítulo tem como propósito detalhar a metodologia empregada, iniciando pelo delineamento da área de estudo, seguido pela descrição dos métodos utilizados e pela justificativa da escolha da legislação urbana como base para o desenvolvimento do anteprojeto.

2.1 Recorte espacial

A área de estudo onde será desenvolvido o anteprojeto de um restaurante, está localizado no município de Pau dos Ferros, no interior do estado do Rio Grande do Norte, na mesorregião do Oeste Potiguar e polo da microrregião do Alto Oeste Potiguar, possui área territorial de 259,959 km² e população de 30.479 habitantes (IBGE, 2022).

Figura 1 – Recorte espacial do terreno de estudo em Pau dos Ferros/RN

Fonte: Adaptado do Google Earth, a partir do QGis (2025)

O recorte espacial escolhido para esse estudo possui uma área aproximada de 7690.37m², é definido pela gleba em destaque (Figura 1), com a via de acesso principal Rua Manoel Alexandre

na BR 405 e como vias secundárias as ruas Alto Garcia Dantas e a rua João Benevides de Aquino, em Pau dos Ferros, como também, pelas coordenadas geográficas nos pontos 01 (lat. S 6º07'44.25"; long. W 38º12'25.69"); ponto 02 (lat. S 6º07'48.14"; long. W 38º12'26.14"); ponto 03 (lat. S 6º07'47.92"; long. W 38º12'28.63"); ponto 04 (lat. S 6º07'45.78"; long. W 38º12'28.47").

2.2 Definição dos métodos

Para a realização deste estudo foi adotada uma abordagem metodológica que combinou pesquisa bibliográfica e empírica, garantindo embasamento teórico e prático. A pesquisa bibliográfica contemplou fontes primárias, como documentos históricos, legislações nacionais e municipais e bases cartográficas, além de levantamentos realizados *in loco,* aplicação de questionários e registros fotográficos. Entre as fontes secundárias, destacam-se dissertações de mestrado, trabalhos de conclusão de curso (TCCs) com temáticas semelhantes, artigos científicos, livros e publicações em revistas especializadas.

2.2.1 Fontes teóricas metodológicas

O percurso metodológico fundamentou-se nos métodos indutivo e dedutivo, permitindo uma análise estruturada e aprofundada das informações coletadas. Para o suporte teórico, foram utilizados pesquisadas relacionadas com o conceito de neuroarquitetura por Vilma Villarouco et al. (2021) no livro Neuroarquitetura: a neurociência no ambiente construído e Andréa Paiva (2018) na revista virtual sobre os Doze Princípios da Neuroarquitetura. Acerca do conteúdo relacionado ao visual merchandising de acordo com os autores Renata Chaves (2019) Lorí Crízel (2020) e Karen Batista e Maria Andrea Escobar (2020), sobre os restaurantes com Alexandre Daltio Araujo (2019), Viviane Bigio (2016) e Janine Collaço (2013). Fontes complementares utilizadas de artigos provenientes de bancos de dados, como repositórios de universidades, bibliotecas científicas e revistas acadêmicas, com foco em temas como neuroarquitetura, conforto ambiental e análise comportamental. Esses instrumentos são fundamentais para a definição de conceitos-chave, como neuroarquitetura e psicologia ambiental voltados para ambientes de serviços, além de possibilitar a compreensão das interseções desses temas no contexto do projeto.

2.2.2 Fontes empíricas metodológicas

Serão realizadas diversas etapas de pesquisa para a análise da área de estudo, abrangendo entre eles o levantamento urbanístico realizado com a produção de mapas de cheios e vazios, de uso e ocupação do solo, de traçado e parcelamento da área, utilizando como referência um raio de duzentos e cinquenta metros do centro do terreno com o uso da base cartográfica do Google Earth; A captura de imagens da área de estudo foi realizada por meio de registros fotográficos in loco do terreno e do entorno, bem como de edificações referenciais nas proximidades da área, utilizando como base as fotos à nível dos olhos, a um metro e cinquenta centímetros metros do solo. Os levantamentos bioclimáticos feitos através dos dados fornecidos pelas plataformas SOL-AR e *MeteoBlue* para estudos de ventos e temperaturas; por fim, a vetorização da área e estudos do entorno foram realizadas com o apoio de softwares como Google Earth Pro para imagens de satélite, AutoCAD para a vetorização dos mapas e levantamentos in loco bem como para a produção das etapas do projeto, *SketchUp* para levantamento volumétrico do estudo, garantindo precisão e qualidade nas representações gráficas.

2.2.3 Critérios para seleção das legislações urbanas e internas

As condicionantes legais utilizadas como base e referência para o projeto de estudo são: a legislação urbanística de Pau dos Ferros que será utilizada diretrizes a serem seguidas de acordo com as normas preestabelecidas; o Plano Diretor de Pau dos Ferros (2021); o código de obras de Natal (2024) e de Mossoró (2021), legislação nacional relacionada com a cozinha industrial, assim como normativas da vigilância sanitária e ANVISA (RDC nº 216/2004; RDC 719/2022; RDC 727/2022), acessibilidade (NBR 9050) e conforto ambiental (NBR 15.575) aplicados nesse ambiente de serviço assim como o Corpo de Bombeiros do RN (2022).

2.2.4 Levantamento in loco

O levantamento in loco realizado mediante visitas técnicas ao local de estudo, visando à coleta de dados essenciais para a análise detalhada do terreno. Durante a visita, foram efetuados registros fotográficos sob diferentes ângulos e distâncias, permitindo a captação da topografia, das variações altimétricas e das características vegetativas da área. Além dos registros visuais, foram

realizadas anotações de campo, abrangendo observações sobre o solo, a estrutura da vegetação existente, a incidência solar e a presença de elementos construídos ou modificados pelo homem.

2.2.5 Análise urbanística do entorno

A presente etapa consiste na análise urbanística do entorno utilizando imagens obtidas do Google Earth Pro e convertidas em mapas digitais pelo AutoCAD. Essa metodologia permite a identificação e localização de pontos estratégicos do município e de áreas vizinhas, servindo como referência para situar o terreno e assegurar sua acessibilidade. Os mapas gerados contemplam diversas camadas de informação, abrangendo dados referentes ao uso e ocupação do solo, as tipologias das vias e acessos, ao gabarito das edificações e a tipologia edilícia do entorno. A delimitação da área de análise estabelecida com base em um raio de 250 metros a partir do centro do terreno, proporcionando uma avaliação abrangente do entorno e a identificação de eventuais interações e impactos decorrentes da dinâmica urbana. A abordagem adotada possibilitará a avaliação da infraestrutura local, incluindo a rede viária, a proximidade de equipamentos públicos e a disponibilidade de serviços essenciais.

2.2.6 Aplicação dos questionários

Os questionários[16] têm como público-alvo moradores e visitantes de Pau dos Ferros que consumam os estabelecimentos de serviços como restaurante ou lanchonete na cidade. Elaborados no software Microsoft Word para revisão e aprovação das questões, com questões objetivas de múltiplas escolhas (Apêndice A) contendo respostas únicas e respostas múltiplas distribuídos em 3 seções. A primeira seção buscará abordar os dados do entrevistado, com perguntas como faixa etária, gênero e se reside na cidade de estudo. Na segunda seção serão realizadas questões como os usos dos espaços gastronômicos da cidade e a opinião deles em relação aos espaços existentes, e na terceira e última seção, questão aberta referente ao que eles querem que tenha em um restaurante e que seja diferente do que já são ofertados, sugestões de ambientes que possa agregar ao projeto.

A aplicação realizada por meio do formulário realizado no *Google Forms* com o link compartilhado por *QrCode* e pelas redes sociais como *Instagram* e *WhatsApp*. Após a coleta dos dados, as respostas inseridas na plataforma virtual do google, foram utilizadas para realizar a análise

[16] O modelo do questionário utilizado encontra-se ao final do trabalho, no Apêndice A

quantitativa e qualitativa da opinião das respostas, como também a tabulação dos dados obtidos nas questões objetivas, gerando assim, gráficos e relatórios para cada pergunta do formulário. Posteriormente, esses dados foram discutidos nas bases da revisão bibliográfica dos autores, analisados e utilizados como diretrizes para realizar o programa de necessidades do projeto. Para a análise adequada e satisfatória, foram coletadas um total de cem questionários respondidos para uma amostragem favorável.

2.2.7 Critérios de seleção para análise dos estudos correlatos

A etapa de levantamento de estudos de caso será conduzida por meio da seleção de projetos arquitetônicos de restaurantes que demonstram ter a aplicação dos princípios da neuroarquitetura. Sendo analisados estabelecimentos que adotam esses conceitos, e espaços que não utilizam dessas ferramentas, possibilitando uma comparação entre os ambientes projetados. Os projetos utilizados como referência foram escolhidos conforme sua relevância para o tema central. A pesquisa viabiliza por meio de bibliotecas virtuais, sites de escritórios de arquitetura e portais especializados em projetos arquitetônicos, com fácil acesso a dados técnicos, como plantas baixas, cortes esquemáticos e representações visuais dos espaços. Esse processo permitirá uma análise das soluções projetuais adotadas, contribuindo para o mapeamento e a articulação dos espaços internos no desenvolvimento do anteprojeto final.

2.3 Produção final do projeto

Com base nos levantamentos realizados em campo e no registro fotográfico, bem como nas respostas obtidas por meio do questionário aplicado ao público-alvo, será desenvolvida a etapa final da pesquisa. Essa fase contempla a elaboração dos produtos técnicos, incluindo a confecção de mapas gerais, plantas baixas, cortes esquemáticos e a modelagem tridimensional definitiva do projeto. Além disso, a produção e representação detalhadas dos ambientes internos do restaurante, com vistas que evidenciem a distribuição espacial, o mobiliário, a iluminação e os materiais selecionados, assegurando que as soluções projetuais estejam em conformidade com o conceito proposto e atendam aos requisitos de conforto, funcionalidade e bem-estar dos usuários.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

O referencial teórico deste trabalho tem como finalidade fundamentar conceitualmente o anteprojeto de um restaurante em Pau dos Ferros/RN, por meio de temas centrais como arquitetura comercial, neuroarquitetura, psicologia das cores e visual merchandising. Esses eixos teóricos sustentam a proposta de um espaço que vá além da função alimentar, promovendo bem-estar, conforto e experiências sensoriais aos usuários. Além disso, a contextualização histórica dos restaurantes contribui para compreender sua evolução e influência no comportamento social e urbano, fornecendo subsídios para o desenvolvimento de soluções arquitetônicas alinhadas às demandas contemporâneas.

3.1 A história dos restaurantes no Brasil

A trajetória dos restaurantes no Brasil reflete a complexa intersecção entre transformações históricas, culturais e econômicas, revelando uma evolução que acompanha a própria formação do país. Desde as práticas alimentares dos povos indígenas até a sofisticada alta gastronomia contemporânea, os estabelecimentos de alimentação passaram de simples pontos de apoio a espaços de convivência e afirmação cultural, desempenhando papel central na identidade nacional.

Antes mesmo da chegada dos colonizadores, os povos indígenas já reuniam suas comunidades em celebrações coletivas onde o alimento era compartilhado como forma de reafirmar laços e tradições – práticas que podem ser observadas em relatos históricos, como os descritos por Jean de Léry em sua obra "Viagem à Terra do Brasil" (1972). Com a chegada dos portugueses, novas formas de comercialização dos alimentos foram introduzidas. Segundo Câmara Cascudo (1967), os colonizadores criaram tascas e casas de pasto situadas próximas a portos e estradas, que serviam refeições simples à base de feijão, farinha e carne-seca, destinadas a atender tropeiros, escravizados em trânsito e outros viajantes. Essa fusão entre ingredientes nativos – como mandioca, coco, peixe e diversas pimentas – e as tradições europeias e africanas originou uma culinária híbrida, cuja identidade se consolida na diversidade de pratos que hoje são emblemáticos na gastronomia brasileira.

A divisão social também se refletiu na alimentação do período colonial. Enquanto a elite, inspirada na culinária portuguesa, consumia preparações refinadas, a população negra e mestiça desenvolvia suas próprias receitas, como o angu e a feijoada, símbolos de resistência e adaptação cultural, conforme destacado por Gilberto Freyre (1933) em Casa-Grande & Senzala. No final do século XVIII, já se observava o surgimento dos primeiros estabelecimentos que, ainda que de

forma incipiente, se aproximavam do conceito moderno de restaurante, com casas de pasto no Rio de Janeiro que atendiam marinheiros e funcionários públicos (Vainfas, 2009).

A transferência da corte portuguesa para o Brasil, em 1808, inaugurou um novo capítulo na história da alimentação. Esse evento não só centralizou as atividades políticas e culturais na nova capital, mas também impulsionou a criação de espaços de sociabilidade mais refinados. O Hotel da Pharoux (Figura 2), inaugurado em 1815 no Rio de Janeiro, é considerado por Rubens Lody (2006) o primeiro restaurante de luxo do país, oferecendo um serviço influenciado pela culinária francesa. Em São Paulo, o Café do Comércio, inaugurado em 1840, funcionava não apenas como local de refeições, mas também como palco para encontros, debates políticos e culturais, refletindo as intensas transformações urbanas e sociais da época.

Figura 2 – Hotel Pharoux - 1836

Fonte: Sébastian Auguste Sisson. Hotel Pharoux. Acervo do Museu Histórico da Cidade do Rio de Janeiro (1836).

No final do século XIX, o Brasil passou por um forte processo migratório que diversificou ainda mais o cenário gastronômico. Imigrantes italianos, alemães, sírios e libaneses trouxeram consigo tradições culinárias que se adaptaram ao contexto local e enriqueceram a identidade nacional. Restaurantes como o Dante, inaugurado em 1903 em São Paulo, popularizaram as massas caseiras, enquanto a Cervejaria Bavária, inaugurada em 1898 no sul do país, introduziu cardápios baseados em carnes e batatas, criando ambientes que combinavam gastronomia e confraternização (Dória, 2014; Pesavento, 1999). A abolição da escravidão, em 1888, também transformou o setor gastronômico, pois muitos ex-escravizados passaram a ocupar funções essenciais como cozinheiros e garçons, contribuindo para a dinâmica dos estabelecimentos (Santos, 2005).

No século XX, o setor se consolidou e democratizou. Entre as décadas de 1930 e 1950, a proliferação de restaurantes populares, que ofereciam refeições acessíveis – como o tradicional prato feito –, acompanhou a expansão urbana e o processo de industrialização. Meihy (2000) destaca iniciativas de redes que ampliaram o acesso à alimentação fora de casa, evidenciando as mudanças socioeconômicas do período. A partir da década de 1970, o cenário gastronômico foi

revolucionado com a chegada de redes internacionais de fast-food. Em 1979, a inauguração do primeiro McDonald's (Figura 3) introduziu um modelo de serviço pautado pela padronização e agilidade, enquanto estabelecimentos como o Bob's, fundado em 1952 e adaptado posteriormente ao modelo drive-thru, consolidaram o segmento no país. Durante o regime militar (1964–1985), campanhas governamentais – como "Brasil: ame-o ou deixe-o" – promoveram a valorização dos pratos regionais em restaurantes turísticos, contribuindo para a afirmação da identidade nacional (Calabre, 2010). Nos anos 1990, o "Manifesto da Cozinha Brasileira", apoiado por chefs renomados, evidenciou a importância de resgatar ingredientes e preparos tradicionais, sobretudo os oriundos da região amazônica, como o tucupi e o pirarucu (Dória, 2014).

Figura 3 – MC Donalds Drive Thru

Fonte: McDonald's Corporation (1979)

O século XXI tem sido caracterizado pela consolidação da alta gastronomia brasileira e pela revolução tecnológica que transformou a forma de preparar e distribuir alimentos. Em 2006, o restaurante DOM (Figura 4), comandado pelo chef Alex Atala, entrou para a lista dos "50 Melhores Restaurantes do Mundo", destacando o uso inovador de ingredientes nativos – como a priprioca e a formiga amazônica – e elevando a culinária brasileira ao patamar internacional (Atala, 2013). Chefes como Helena Rizzo, do Maní, combinam técnicas sofisticadas da culinária europeia com a brasilidade, criando uma identidade única que dialoga com os mercados interno e externo. Paralelamente, a tecnologia revolucionou o setor: plataformas digitais de delivery, como o iFood, passaram a ser adotadas por cerca de 75% dos restaurantes em 2020, permitindo a ampliação do alcance dos estabelecimentos e garantindo a continuidade dos negócios em tempos de crise, como durante a pandemia de COVID-19 (Sebrae, 2021). Essa crise acelerou a necessidade de inovação, forçando muitos restaurantes a adaptarem seus modelos de operação por meio da comercialização de kits gourmet e formatos diferenciados de atendimento.

Figura 4 – D.OM. Restaurante

Fonte: DOM Restaurante (2024).

A evolução dos restaurantes no Brasil também se insere em um contexto de busca por autenticidade e inovação que dialoga com a tradição. Viviane Bigio (2016) destaca a importância de compreender a gastronomia como um campo de saber e de prazer, no qual o encontro entre o tradicional e o novo – conforme discutido por Janine Helfst Collaço (2013) – se torna fundamental para a autenticidade dos restaurantes nas grandes cidades, especialmente em São Paulo. Além disso, estudos sobre a satisfação de clientes, como o realizado por Siebeneichler et al. (2013), evidenciam que a qualidade do serviço, a variedade do cardápio e a ambientação dos estabelecimentos são atributos essenciais para garantir a satisfação dos consumidores, fatores que influenciam diretamente o sucesso dos restaurantes.

Atualmente, o setor gastronômico enfrenta desafios que vão além da inovação e da tecnologia. Questões como a sustentabilidade ambiental, a inclusão social e a estabilidade econômica têm ganhado destaque. Ademais, o aumento dos preços dos alimentos – com dados do IBGE (2023) apontando um acréscimo de cerca de 22% em 2022 – pressiona os pequenos negócios e exige estratégias inovadoras para manter a competitividade. A história dos restaurantes no Brasil é um espelho das transformações do país. Dos primórdios das tascas coloniais à alta gastronomia contemporânea, passando pelos períodos de imigração, urbanização, fast-food e revolução digital, os restaurantes evoluíram para se tornarem espaços de convivência, cultura e inovação. Essa trajetória, marcada pela diversidade de influências e pela constante adaptação às demandas sociais e tecnológicas, evidencia a importância desses estabelecimentos não apenas como pontos de alimentação, mas como verdadeiros centros de experiência e afirmação da identidade nacional.

3.2 Arquitetura e metodologia de estabelecimentos comerciais – restaurantes

A arquitetura de estabelecimentos comerciais, especialmente de restaurantes, vai muito além da construção de um espaço funcional; ela constitui um poderoso instrumento de comunicação e experiência sensorial que pode definir o posicionamento do empreendimento no mercado. Em um contexto em que o ambiente físico se torna parte intrínseca da marca, a proposta arquitetônica deve integrar aspectos estéticos, funcionais e emocionais. De acordo com Araujo (2019), a abordagem imersiva – exemplificada em propostas temáticas como a do restaurante steampunk – destaca como a ambientação pode envolver o cliente numa narrativa única, transformando o espaço em um elemento estratégico de marketing e diferenciação.

Essa integração entre forma e função é potencializada pelo avanço dos estudos em neuroarquitetura, que investigam a influência dos estímulos sensoriais na percepção e no comportamento humano. Conforme apontam fontes como Manniarquitetura (2023) e Viviane Santos (2023), fatores como a iluminação, a paleta de cores e a organização espacial podem afetar não só o conforto e a ergonomia do ambiente, mas também influenciar decisões de consumo, tempo de permanência e até mesmo o humor dos clientes. Essa abordagem interdisciplinar une conhecimentos oriundos da psicologia, neurociência e design, promovendo ambientes que dialogam diretamente com as emoções e os sentidos dos frequentadores (Gattupalli, 2023)

O processo metodológico para o desenvolvimento de um projeto arquitetônico em restaurantes pode ser estruturado em etapas que vão desde a concepção até a avaliação pós-ocupação. Inicialmente, a fase de concepção requer a definição clara da identidade do estabelecimento e do conceito temático que se deseja transmitir, considerando o perfil do público-alvo e os objetivos comerciais. Estudos como os apresentados na obra "Introdução à Arquitetura" de Ching e Eckler (2013) enfatizam a importância de um briefing detalhado e da definição dos parâmetros de projeto para assegurar coerência entre a ideia conceitual e a execução prática.

Na etapa de planejamento, além de se considerar os aspectos ergonômicos e os fluxos de circulação – essenciais para garantir a funcionalidade e a segurança do ambiente –, o projeto passa a integrar os elementos de design sensorial. Essa fase inclui a análise dos espaços de convivência, áreas de atendimento e circulação interna, bem como a definição de estratégias para a iluminação e a aplicação da psicologia das cores, tema explorado em profundidade por Ankitha Gattupalli (2023). Tais escolhas visam estimular emoções específicas, influenciando a experiência do cliente e contribuindo para a identidade do restaurante.

Durante o desenvolvimento do projeto, ocorre a seleção dos materiais, acabamentos e mobiliário, onde a preocupação com a qualidade e a coerência estética se alia à funcionalidade. A

aplicação prática da neuroarquitetura, conforme demonstrado em estudos de Nobre (2022) que analisam, inclusive, a aplicação desses conceitos em centros de integração para crianças com TEA – reforça a importância de um design que atenda a múltiplos estímulos sensoriais, garantindo acessibilidade e conforto para todos os usuários. Em muitos casos, a adoção de uma metodologia que inclua o feedback dos usuários e a análise de dados pós-ocupação permite ajustes e inovações contínuas, assegurando que o ambiente evolua conforme as necessidades do mercado (Casa antiga imóveis, 2019; Archtrends, 2024).

A seguir, apresenta-se uma síntese das fases metodológicas do projeto arquitetônico para restaurantes, (Quadro 1):

Quadro 1 – Fases metodológicas

Fase	**Descrição**	**Objetivos**
Concepção	Definição da identidade, conceito temático e levantamento das necessidades do público-alvo	Estabelecer uma narrativa coerente e alinhada à marca
Planejamento	Estudo dos fluxos, ergonomia, viabilidade técnica e definição dos elementos sensoriais (iluminação, cores)	Garantir funcionalidade e estimular a experiência sensorial
Desenvolvimento	Seleção de materiais, definição da paleta de cores, mobiliário e integração dos sistemas de iluminação	Unir aspectos técnicos e estéticos para a criação de um ambiente imersivo
Avaliação	Coleta de feedback dos usuários, análise pós-ocupação e ajustes baseados em dados coletados	Promover melhorias contínuas e adaptar o espaço às demandas do mercado

Fonte: Autoria própria (2025).

A integração entre teoria e prática na arquitetura de restaurantes é evidenciada também pela crescente valorização dos conceitos de arquitetura sensorial, que se propõem a projetar ambientes que dialoguem com todos os sentidos – visual, auditivo, tátil, olfativo e gustativo. Neves (2024) destaca que essa abordagem não só enriquece a experiência do usuário, mas também cria uma identidade única que pode ser decisiva para o sucesso comercial. Assim, cada elemento – desde o layout até a escolha dos materiais e a ambientação sonora – deve ser cuidadosamente planejado para contribuir com a narrativa proposta pelo restaurante.

Ademais, a incorporação de inovações tecnológicas no processo de projeto, como simulações tridimensionais e ferramentas de modelagem digital, permite uma melhor visualização dos espaços e uma integração mais eficaz entre as diversas áreas do conhecimento. O uso dessas tecnologias, aliado a uma metodologia robusta, possibilita a criação de ambientes que equilibram a estética e a funcionalidade, conforme exemplificado em projetos de destaque e discutido em fontes acadêmicas e profissionais (Ching; Eckler, 2014; Ching,2024).

Em síntese, a arquitetura de restaurantes, fundamentada em uma metodologia integrada e multidisciplinar, revela-se uma ferramenta estratégica que impacta diretamente a experiência do cliente e o posicionamento do estabelecimento no mercado. A convergência entre a definição conceitual, o planejamento detalhado, o desenvolvimento técnico e a avaliação contínua permitem a criação de espaços que são, ao mesmo tempo, funcionais e imersivos. Essa abordagem, sustentada por estudos e práticas contemporâneas – que vão desde a imersão temática até a aplicação de neurociência no design – reafirma a importância de um projeto arquitetônico que seja capaz de transformar cada ambiente em uma experiência única e memorável.

3.3 Relação espaço/cognitivo na neuroarquitetura

A neuroarquitetura emerge como um campo interdisciplinar que integra conhecimentos da neurociência, psicologia e arquitetura para repensar a forma como os ambientes construídos interagem com os processos cognitivos e emocionais dos indivíduos. Essa abordagem parte do princípio de que o espaço não pode ser considerado apenas em termos estéticos ou funcionais, mas como um elemento ativo que influencia e é influenciado pelas experiências humanas. Conforme enfatiza Paiva (2018a e 2018b) em seus estudos sobre os princípios da neuroarquitetura, cada componente – desde a iluminação, a cor e a textura até a disposição dos espaços – tem o potencial de ativar redes neurais específicas, modulando estados de atenção, memória e humor. Essa visão rompe com abordagens tradicionais ao propor que o design dos ambientes deve se fundamentar não só na estética, mas também na promoção da saúde mental e do bem-estar geral dos usuários.

A relação entre espaço e cognição é, portanto, complexa e multifacetada, envolvendo uma série de processos que vão desde a percepção sensorial até a formação de mapas cognitivos. Estudos de psicologia ambiental evidenciam que o ambiente construído exerce um papel determinante na forma como as pessoas percebem e interagem com o espaço. Através dos estímulos visuais, sonoros e táteis, o cérebro constrói representações mentais que facilitam a orientação e a memorização dos ambientes, além de influenciar as respostas emocionais. A neuroarquitetura, ao estudar os efeitos do ambiente construído sobre o comportamento, as emoções e o bem-estar humano, apresenta uma forte intersecção com os princípios da fenomenologia na arquitetura. Ambas as abordagens reconhecem que o espaço não deve ser reduzido a sua dimensão física ou funcional, mas compreendido a partir da experiência sensível e subjetiva do usuário.

A fenomenologia, fundamentada em autores como Edmund Husserl (2006) e Maurice Merleau-Ponty (1999) e aplicada à arquitetura por Christian Norberg-Schulz (2000), propõe que os

ambientes construídos sejam concebidos com base na vivência, na atmosfera e no modo como são percebidos corporalmente. Elementos como luz, textura, temperatura, som e materialidade são fundamentais na construção de espaços que despertem emoções e estimulem a conexão entre indivíduo e ambiente. Nesse sentido, ao considerar os estímulos sensoriais como parte central do processo projetual, a neuroarquitetura complementa a fenomenologia ao oferecer base científica para compreender como tais experiências influenciam o cérebro humano. Ambas apontam para uma arquitetura que não apenas abriga, mas que acolhe, envolve e transforma o cotidiano por meio de atmosferas que estimulam o pertencimento e o bem-estar.

Dessa forma, a integração entre neurociência e fenomenologia contribui para uma prática projetual mais sensível e consciente, especialmente em espaços comerciais como restaurantes, onde a experiência do usuário se torna parte essencial da identidade e do sucesso do empreendimento. Nesse contexto, a obra de Eva Heller (2021), em *A Psicologia das Cores: Como as Cores Afetam a Emoção e a Razão*, reforça a ideia de que as cores não são meros adereços decorativos, mas elementos capazes de desencadear reações emocionais precisas – tons quentes podem estimular a atividade e a sociabilidade, enquanto tons frios tendem a promover a calma e o foco. Essa compreensão da psicologia das cores é essencial para a criação de espaços que dialoguem de forma harmoniosa com as necessidades e expectativas dos seus usuários.

Além dos aspectos sensoriais e emocionais, o conceito de Einfühlung[17], discutido por Lori Crízel (2020), propõe que a experiência espacial envolve uma empatia intrínseca entre o ser humano e o ambiente que o cerca. Essa capacidade de "sentir" o espaço ressalta que a arquitetura deve ir além da simples funcionalidade, buscando criar ambientes que promovam uma conexão afetiva profunda com os indivíduos. Em espaços comerciais, essa perspectiva ganha ainda mais relevância. Segundo Crízel, a disposição dos elementos, a qualidade da iluminação, a acústica e a escolha de materiais podem influenciar diretamente o comportamento do consumidor, prolongando a permanência no ambiente e intensificando a experiência de marca. Por exemplo, num restaurante, a ambientação deve ser planejada para estimular não só o apetite e o bem-estar, mas também para incentivar a interação social e criar memórias positivas associadas à marca.

No âmbito dos espaços comerciais, os ensinamentos da neuroarquitetura apontam para a necessidade de um design que seja ao mesmo tempo funcional e emocionalmente envolvente. Villarouco et al. (2021) destacam que, ao integrar os conhecimentos da neurociência no planejamento do ambiente construído, é possível desenvolver espaços que favorecem tanto a eficiência operacional quanto a satisfação dos clientes. Em um restaurante, por exemplo, o layout

[17] Refere-se à teoria da empatia, aplicada à Neuroarquitetura, que explora a relação entre o sistema nervoso e a experiência de um projeto arquitetônico

deve ser cuidadosamente planejado para garantir uma circulação fluida, com áreas que permitam a socialização e, ao mesmo tempo, proporcionem privacidade quando necessário. A escolha das cores, das texturas e da iluminação deve contribuir para criar uma atmosfera que transmita a identidade do estabelecimento, influenciando positivamente as emoções dos clientes e, consequentemente, sua fidelização.

A aplicação dos princípios da neuroarquitetura em ambientes comerciais também encontra respaldo em estudos de psicologia ambiental, que evidenciam que o design do espaço pode alterar o comportamento e o humor das pessoas. Ambientes bem planejados podem reduzir níveis de estresse, aumentar a disposição para interações sociais e até melhorar a produtividade em contextos de trabalho. Em restaurantes, essa abordagem torna-se ainda mais relevante, pois a experiência do consumidor passa a ser influenciada não apenas pela qualidade do serviço e dos alimentos, mas também pela ambientação e pelo conforto proporcionado pelo espaço. Nesse sentido, a integração dos elementos visuais, sonoros e táteis cria uma experiência holística, onde cada detalhe do ambiente contribui para a construção de uma atmosfera única e memorável.

O avanço das tecnologias de neuroimagem e o desenvolvimento de métodos quantitativos para mapear as respostas neurais aos estímulos ambientais têm permitido uma compreensão cada vez mais precisa dos mecanismos subjacentes à experiência espacial. Essas inovações possibilitam, por exemplo, a criação de sistemas adaptativos de iluminação e sonorização, que se ajustam às necessidades dos usuários em tempo real, oferecendo uma experiência personalizada e dinamicamente ajustada. Essa evolução tecnológica evidencia o potencial da neuroarquitetura para transformar a maneira como concebemos e vivenciamos os espaços, permitindo a criação de ambientes que se adaptam e respondem às demandas emocionais e cognitivas dos indivíduos.

A inter-relação entre os ambientes e as pessoas se estabelece, portanto, como um diálogo contínuo, no qual o espaço se apresenta como um agente ativo na promoção do bem-estar e na definição dos comportamentos. A arquitetura, ao incorporar os princípios neurocientíficos, passa a ser vista como uma ferramenta de intervenção que pode promover a saúde mental, reduzir o estresse e estimular a criatividade e a interação social. Em projetos de restaurantes, por exemplo, essa abordagem pode ser decisiva para o sucesso do empreendimento, ao criar um ambiente que não apenas atenda às necessidades funcionais, mas que também enriqueça a experiência dos clientes, transformando a simples ação de se alimentar em um momento de prazer e conexão.

Nesse cenário, a colaboração entre arquitetos, neurocientistas, designers e psicólogos ambientais torna-se fundamental para a criação de espaços que realmente dialoguem com a complexidade do comportamento humano. Autores como Kaplan e Kaplan (1989), ainda que não citados diretamente aqui, reforçam a importância de se considerar a interação entre o indivíduo e

seu ambiente, enfatizando que a compreensão dos fatores ambientais pode ser decisiva para a melhoria da qualidade de vida. Essa visão integrada encontra eco nos estudos de Paiva (2018) e Villarouco et al. (2021), que apontam para uma tendência de personalização e adaptabilidade dos ambientes, onde cada elemento é pensado para maximizar a experiência emocional e cognitiva dos usuários.

Em suma, a neuroarquitetura propõe uma revolução no modo de pensar os espaços construídos, desafiando as práticas tradicionais e promovendo uma integração profunda entre a forma, a função e a emoção. Ao considerar as influências dos estímulos sensoriais – especialmente a cor, conforme abordado por Eva Heller (2022) – e os princípios de uma psicologia ambiental que reconhece o impacto direto dos ambientes na saúde e no comportamento humano, os projetos arquitetônicos podem se transformar em verdadeiros catalisadores de bem-estar. Essa abordagem se revela especialmente poderosa em ambientes comerciais, onde o design se torna um diferencial competitivo, capaz de transformar a experiência do consumidor e, consequentemente, influenciar o sucesso do negócio. Dessa forma, a integração dos conhecimentos da neurociência, da psicologia e da arquitetura não apenas amplia os horizontes do design, mas também reafirma o potencial do espaço como elemento central na promoção de uma vida mais saudável, produtiva e emocionalmente enriquecida.

3.4 Visual merchandising e a psicologia das cores: estratégias para a experiência do consumidor

O Visual Merchandising (VM) configura-se como uma disciplina essencial no varejo moderno, integrando elementos estéticos e psicológicos para influenciar o comportamento do consumidor. Dentre suas ferramentas, a psicologia das cores destaca-se por sua capacidade de evocar emoções, direcionar atenção e consolidar a identidade de marcas. Este capítulo analisa a interseção entre essas duas áreas, com ênfase em aplicações práticas e embasamento teórico. Ele surge como resposta à necessidade de otimizar espaços comerciais em um mercado cada vez mais competitivo. Segundo Baker (2016), seu objetivo é transformar ambientes físicos e virtuais em experiências sensoriais, capazes de guiar o cliente desde a entrada até o ponto de venda. No Brasil, grandes redes de varejo utilizam estratégias específicas para influenciar o comportamento do consumidor, tais como zonas quentes e frias, que se referem à disposição estratégica de áreas de grande circulação e descanso. Áreas de maior movimento, como entradas de lojas, são planejadas com cores vibrantes, como vermelho e laranja, para estimular urgência, enquanto zonas de descanso adotam tons pastel, como azul e verde, para promover relaxamento (Abrasce, 2022).

Além disso, a hierarquia visual é utilizada para destacar produtos premium, posicionando-os em alturas correspondentes ao olhar humano, frequentemente acompanhados de iluminação focal para reforçar sua relevância (Kotler, Kartajaya e Setiawan, 2017). A combinação entre luz, cor e textura dos materiais influencia diretamente a percepção do consumidor, sendo que ambientes iluminados com tons quentes transmitem acolhimento e conforto, enquanto tons frios remetem à modernidade e sofisticação (Solomon, 2019). Além das cores, a ambientação com fragrâncias e trilhas sonoras específicas pode reforçar a experiência sensorial e fortalecer a identidade da marca (Lindstrom, 2018) (ver Quadro 2).

Quadro 2 – Estratégias de cores

Estratégia	Descrição	Fonte
Zonas quentes e frias	Áreas de maior movimento, como entradas de lojas, são estrategicamente planejadas com cores vibrantes (vermelho, laranja) para estimular urgência, enquanto zonas de descanso adotam tons pastel (azul, verde) para promover relaxamento.	Abrasce (2022).
Hierarquia visual	Produtos premium são posicionados em alturas correspondentes ao olhar humano (entre 90 cm e 1,70 m), frequentemente acompanhados de iluminação focal para destacar sua relevância.	Kotler, Kartajaya e Setiawan (2017)
Iluminação e materiais	A combinação entre luz, cor e textura dos materiais influencia a percepção do consumidor. Ambientes iluminados com tons quentes transmitem acolhimento e conforto, enquanto tons frios remetem à modernidade e sofisticação.	Solomon (2019)
Aromas e sons	Além das cores, a ambientação com fragrâncias e trilhas sonoras específicas pode reforçar a experiência sensorial e fortalecer a identidade da marca.	Lindstrom (2018)

Fonte: Autoria própria (2025).

A cor é um elemento não verbal que influencia até 85% das decisões de compra (Institute for Color Research, 2020). Seu impacto pode ser analisado em diferentes aspectos, incluindo o simbolismo cultural e emocional das cores, a harmonia e contraste entre elas e o contexto demográfico dos consumidores (Quadro 3). O vermelho, por exemplo, está associado à urgência e apetite, sendo amplamente utilizado em promoções e redes de fast-food, enquanto o azul transmite confiança e segurança, predominando em marcas do setor financeiro. O verde, relacionado à sustentabilidade e ao bem-estar, é estratégico para marcas que promovem uma identidade ecológica, como Natura e O Boticário. O amarelo evoca energia e otimismo, sendo comum em lojas de departamento, e o preto é sinônimo de luxo e sofisticação, frequentemente empregado por marcas premium como Chanel e Apple.

Quadro 3 – Cores e suas simbologias

Cor	Associação Psicológica	Exemplos
Vermelho	Urgência, apetite	Redes de fast-food como McDonald's; promoções (Casas Bahia)
Azul	Confiança, segurança	Setor financeiro (Banco do Brasil, Visa)
Verde	Sustentabilidade, bem-estar	Natura, O Boticário
Amarelo	Energia, otimismo	Lojas de departamento (Magazine Luiza, Americanas)
Preto	Luxo, sofisticação	Marcas premium (Chanel, Apple)

Fonte: Autoria própria (2025).

A teoria das cores de Itten (1961) fornece diretrizes para combinações eficazes no varejo, como o uso de cores análogas para criar harmonia, cores complementares para gerar dinamismo e monocromia para transmitir sofisticação. Essa abordagem é amplamente utilizada por grandes marcas, como a Cacau Show, que combina tons de marrom e dourado para evocar luxo, e a Hering, que utiliza azul e laranja em coleções esportivas para transmitir energia e movimento.

No mercado brasileiro, diversas empresas aplicam estratégias visuais com sucesso (Quadro 4). O Magazine Luiza adotou o roxo em campanhas digitais, uma cor associada à criatividade e inovação, com o objetivo de engajar o público jovem. O Boticário utiliza o verde-esmeralda para reforçar sua identidade ecológica e conexão com a biodiversidade da Amazônia. As Lojas Americanas empregam o vermelho intenso para estimular compras por impulso, enquanto a Riachuelo adota tons neutros e iluminação estratégica para criar uma experiência premium.

Quadro 4 – Exemplo de empresas e estratégias

Empresa	Estratégia Visual
Magazine Luiza	Uso do roxo para engajamento digital e conexão com o público jovem.
O Boticário	Verde-esmeralda para reforçar identidade ecológica e conexão com a Amazônia.
Lojas Americanas	Vermelho intenso para estimular compras por impulso e destacar promoções.
Natura	Verde e tons terrosos para fortalecer sua imagem sustentável.
Riachuelo	Paleta moderna com tons neutros e iluminação estratégica para criar uma experiência premium.

Fonte: Autoria própria (2025).

Tendências emergentes (Quadro 5) apontam para o uso crescente da personalização tecnológica, com sistemas de IoT ajustando cores e iluminação conforme o perfil do cliente. A sustentabilidade também ganha destaque, com empresas substituindo plásticos por displays recicláveis. O e-commerce segue aplicando princípios de VM digital para potencializar a experiência do consumidor. A realidade aumentada permite testar cores e produtos digitalmente antes da compra, e a acessibilidade torna-se essencial, garantindo que elementos visuais atendam a diferentes públicos, incluindo consumidores com daltonismo.

Quadro 5 – Tendências

Tendência	Descrição	Fonte
Personalização Tecnológica	Sistemas de IoT permitem ajustar a iluminação e cores de vitrines conforme o perfil do cliente.	Harvard Business Review (2023).
Sustentabilidade	Empresas como Malwee substituíram plásticos por displays de madeira reciclada.	Revista PEGN (2022)
E-commerce	Aplicação de VM digital, como fundos brancos e botões laranja para calls-to-action.	Neil Patel (2021)
Realidade Aumentada	Tecnologia que permite testar cores e produtos digitalmente antes da compra.	Forbes (2023)
Inclusão e Acessibilidade	Uso de padrões e texturas junto às cores para atender consumidores com daltonismo.	OMS (2023)

Fonte: Autoria própria (2025).

Diante dos conceitos apresentados, é possível afirmar que a arquitetura comercial, quando orientada por fundamentos da neuroarquitetura, da psicologia ambiental, do visual merchandising e da fenomenologia, contribui para a criação de espaços gastronômicos mais sensoriais, acolhedores e funcionais. A fundamentação teórica construída ao longo deste capítulo oferece suporte sólido para as decisões projetuais deste trabalho, permitindo uma abordagem sensível e estratégica do ambiente construído. Na sequência, serão apresentados os estudos de referências projetuais, com a análise de exemplos nacionais e internacionais que compartilham princípios alinhados à proposta deste anteprojeto, servindo como base comparativa e fonte de inspiração para a definição de diretrizes espaciais e estéticas.

4 ESTUDOS CORRELATOS

A análise de estudos correlatos constitui uma etapa fundamental no processo de concepção arquitetônica, especialmente em projetos voltados para o setor gastronômico. Esta fase permite compreender como diferentes abordagens projetuais podem influenciar a experiência do usuário, fornecendo subsídios para decisões mais assertivas e inovadoras. Ao investigar exemplos nacionais e internacionais de restaurantes que incorporam princípios da neuroarquitetura, sustentabilidade e identidade sensorial, busca-se identificar soluções espaciais, estéticas e funcionais que possam ser adaptadas ao contexto de Pau dos Ferros/RN.

Este capítulo apresenta uma seleção de quatro referências projetuais – Seen Lisboa (Portugal), Il Carpaccio (Brasil), Piacere (Brasil) e Baba Yaga (Vietnã) – cujas propostas evidenciam diferentes estratégias para promover conforto ambiental, fluidez espacial e conexão emocional com o usuário. Cada estudo é analisado a partir de seus pontos positivos e limitações, buscando extrair elementos que possam contribuir com o anteprojeto deste trabalho, especialmente no que se refere à criação de ambientes gastronômicos mais imersivos, acessíveis e alinhados ao bem-estar. Ao final do capítulo, um quadro comparativo sintetiza os principais aprendizados obtidos, servindo como base crítica para a definição das diretrizes projetuais.

4.1 Restaurante Seen Lisboa – Portugal

Localizado em Lisboa, o restaurante Seen foi projetado em 2019 pelo escritório Sidney Quintela Architecture + Urban Planning, com uma área total de 390 m². O projeto se destaca por seu design marcante inspirado nos anos 1920, onde a sofisticação do art déco se encontra com elementos contemporâneos e estratégias biofílicas. O bar central é o grande elemento organizador do espaço, em torno do qual se articulam as demais áreas de permanência e circulação. Essa configuração permite uma distribuição fluida e ao mesmo tempo cenográfica, guiando o olhar dos usuários para a paisagem urbana visível a partir das grandes aberturas envidraçadas.

Figura 5 – Referência do espaço interno – Restaurante Seen Lisboa

Fonte: Pereira (2021)

A figura 5 ilustra a ambientação do espaço interno, evidenciando o uso de vegetação integrada, iluminação pontual e revestimentos que dialogam com a proposta sensorial do projeto. Já a figura 6 mostra o bar central, com destaque para o layout em ilha e os materiais sofisticados, como mármores, metais e estofados em tons escuros.

Figura 6 – Referência espaço central do bar - Restaurante Seen Lisboa

Fonte: Pereira (2021)

Apesar dos aspectos positivos, a proposta apresenta algumas fragilidades: o excesso de elementos sensoriais, aliado a um layout altamente temático, pode restringir a acessibilidade e dificultar futuras adaptações. Além disso, a manutenção de um espaço com tantos recursos estéticos e tecnológicos requer um investimento constante, o que pode não ser viável em cidades menores. Ainda assim, o Seen é um excelente exemplo de como arquitetura, luz, som e vegetação podem convergir para criar uma experiência imersiva.

4.2 Restaurante Il Carpaccio – São Paulo

Projetado pelo escritório FJ55 Arquitetos e concluído em 2024, o restaurante Il Carpaccio ocupa 500 m² no bairro do Itaim Bibi, São Paulo. A proposta se apoia na releitura contemporânea da arquitetura clássica italiana dos séculos XVI a XVIII, trazendo referências simbólicas reinterpretadas de forma atual. O uso de arcos, revestimentos marmorizados, pátios internos e janelas emolduradas confere ao ambiente uma atmosfera de elegância e atemporalidade.

Figura 7 – Referência espaço central – Il Carpaccio

Fonte: Moreira (2024)

O restaurante Il Carpaccio, localizado no bairro do Itaim Bibi, apresenta uma proposta arquitetônica que alia funcionalidade a uma releitura contemporânea da arquitetura clássica italiana dos séculos XVI a XVIII. Desenvolvido pelo escritório FJ55 Arquitetos, como visto na figura 7, o projeto se adapta a um terreno em formato de "L", com dimensões desafiadoras e cercado por edificações de diferentes alturas. A arquitetura resolve esse desafio ao fragmentar o espaço em quatro zonas distintas: entrada com lounge, salão principal, espaços de eventos e áreas de serviço. Essa setorização inteligente garante conforto, privacidade e diversidade de experiências dentro de um mesmo edifício. A figura 8 evidencia o uso de materiais como madeira, concreto aparente e vidro, além da inserção de iluminação automatizada e climatização por sensores.

Figura 8 – Referência materiais

Fonte: Moreira (2024)

Por outro lado, a simbologia clássica, se não bem equilibrada, pode tornar o ambiente visualmente pesado ou datado. Em uma cidade interiorana, por exemplo, esse tipo de linguagem pode parecer descolada da realidade local. A escolha por materiais nobres também impõe um custo elevado. Mesmo assim, o Il Carpaccio inspira no uso estratégico da iluminação e na forma como ressignifica elementos históricos para criar um espaço sofisticado e acolhedor.

4.3 Restaurante Piacere – Brasília

O restaurante Piacere, projetado pela arquiteta Caroline Deifer em 2014, está localizado em Brasília e ocupa uma área de 265 m². O projeto se destaca por ser uma intervenção em edificação preexistente, promovendo a requalificação de um imóvel comercial sem descaracterizá-lo. A nova fachada, ilustrada na figura 9, apresenta recortes geométricos e aberturas estratégicas que renovam a identidade visual do edifício.

O restaurante Piacere, inaugurado em 2014, é um exemplo de requalificação arquitetônica bem-sucedida, no qual um antigo imóvel comercial foi adaptado para uso gastronômico sem perder sua funcionalidade e valorizando o conforto ambiental. A fachada renovada e os recortes para janelas e acessos em diferentes pontos da edificação conferem nova identidade ao edifício, agora organizado em três pavimentos com funções distintas.

Figura 9 – Referência materiais e fachada - Piacere

Fonte: Deifer (2016)

O térreo abriga o salão principal e áreas de convivência, o subsolo é destinado à cozinha e o pavimento superior é reservado para eventos. Destaca-se o uso de tecnologias automatizadas para iluminação e climatização, que além de modernizarem o ambiente, promovem eficiência energética. A ventilação cruzada e a presença de sistemas mecânicos, como insuflamento de ar e

exaustão, demonstram um cuidado com o conforto térmico e a salubridade dos espaços. O projeto equilibra bem aspectos técnicos, estéticos e funcionais, evidenciando como a arquitetura pode se adaptar a novos programas sem perder o desempenho espacial e ambiental.

4.4 Restaurante Baba Yaga – Da Nang, Vietnã

O restaurante Baba Yaga foi projetado em 2024 pelo escritório Duoitancay Concept e está localizado na cidade de Da Nang, no Vietnã, ocupando 436 m². O projeto traz uma abordagem inovadora voltada à sustentabilidade e à integração com o espaço urbano. Como visto na figura 10, a fachada é composta por materiais reciclados que promovem sombreamento e reduzem a absorção de calor, contribuindo para o desempenho térmico da edificação. O nível térreo é aberto para a rua, criando uma transição fluida entre o espaço público e privado. Essa escolha promove uma sensação de pertencimento e conexão com o entorno imediato. Já o segundo pavimento é dividido em salas com diferentes capacidades, adaptando-se a perfis variados de público. Um pátio central com vegetação promove a ventilação cruzada e a iluminação natural.

Apesar dos méritos, o projeto apresenta limitações no que diz respeito à fluidez espacial, com ambientes demasiadamente compartimentados. Além disso, a manutenção de materiais reciclados pode ser mais complexa e a acessibilidade nos pisos superiores deve ser considerada com atenção. Mesmo assim, o Baba Yaga é uma inspiração importante em termos de biofilia, economia circular e relação entre arquitetura e cidade.

Figura 10 – Referência vegetação e fachada – Baba Yaga

Fonte: Abdel (2024)

A utilização de materiais reciclados para revestir o volume do restaurante visa reduzir o impacto ambiental e controlar a incidência solar. No entanto, a separação dos ambientes pode criar uma sensação de fragmentação, e é necessário garantir a acessibilidade plena para todos os públicos.

Além disso, a durabilidade e manutenção dos materiais reciclados precisam ser consideradas. De forma geral, o projeto apresenta uma abordagem inovadora e sustentável, mas pode ser aprimorado em aspectos relacionados à fluidez espacial e acessibilidade.

Dessa forma, toma-se como partido pelo quadro comparativo (Quadro 6) entre as quatro referências, elencando pontos positivos e negativos e os que agregam ao projeto

Quadro 6 – Quadro comparativo dos correlatos

Restaurante	**Pontos Positivos**	**Pontos Negativos**	**O que agregar no TCC**
Baba Yaga	Integração com o urbano, espaço aberto, uso de materiais reciclados, biofilia	Fragmentação de ambientes, desafios de acessibilidade.	Criação de espaços integrados e sustentáveis
Il Carpaccio	Releitura clássica, iluminação acolhedora, fluidez espacial.	Exige equilíbrio simbólico, pode parecer datado	Identidade visual forte e elegância funcional
Piacere	Requalificação arquitetônica, conforto ambiental, tecnologia	Iluminação natural limitada, possível frieza em alguns espaços	Eficiência técnica aliada à ambientação
Seen Lisboa	Atmosfera sensorial, ambientação imersiva, bar central como elemento organizador	Excesso de estímulos sensoriais, desafios de manutenção e acessibilidade	Uso estratégico da luz, som e vegetação

Fonte: Autoria própria (2025).

A partir da análise desses exemplos, observa-se que a arquitetura de restaurantes pode ser desenvolvida com diferentes enfoques estéticos e funcionais, sendo possível conciliar aspectos técnicos, emocionais e sensoriais em um mesmo projeto. As referências aqui estudadas fornecem suporte conceitual e prático para a construção de uma proposta alinhada à realidade de Pau dos Ferros/RN, ao mesmo tempo em que elevam a experiência gastronômica a um patamar mais sensível, acolhedor e inovador.

5 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA LOCAL DE ESTUDO

A compreensão das especificidades do local onde será implantado o anteprojeto é essencial para fundamentar as decisões projetuais e garantir a integração do edifício ao seu entorno. Neste capítulo, será apresentada uma caracterização detalhada da cidade de Pau dos Ferros/RN e da área escolhida para o desenvolvimento do restaurante temático, com enfoque nos aspectos históricos, culturais, socioeconômicos, urbanísticos e legais que influenciam diretamente a concepção arquitetônica. Pau dos Ferros, inserida na mesorregião do Oeste Potiguar, destaca-se como um importante polo microrregional, atraindo população de municípios vizinhos em busca de serviços, comércio e lazer. No entanto, apesar de seu papel estratégico, o setor gastronômico da cidade ainda carece de estabelecimentos que ofereçam experiências diferenciadas, que integrem arquitetura, cultura e bem-estar.

A análise da área local envolve também o diagnóstico das infraestruturas existentes, a leitura do traçado urbano, os elementos paisagísticos e as condicionantes ambientais. O estudo contempla ainda os aspectos legais aplicáveis à implantação de empreendimentos comerciais, como as normas de acessibilidade, segurança, zoneamento e regulamentações sanitárias. Dessa forma, este capítulo fornece as bases territoriais, legais e simbólicas que norteiam o desenvolvimento do projeto, assegurando sua coerência com as necessidades da população e com as características do território em que está inserido.

5.1 Aspectos histórico-cultural

A área atualmente corresponde ao município de Pau dos Ferros, no interior do Rio Grande do Norte, foi originalmente habitada pelos indígenas da etnia Panatis. Entre o final do século XVII e o início do século XVIII, vaqueiros e viajantes que atravessavam o sertão nordestino identificaram a presença de um curso d'água – mais tarde denominado Rio Apodi – margeado por árvores frondosas que, por sua imponência e sombreamento, passaram a ser utilizadas como locais de descanso durante as longas jornadas. Esses pontos de parada, ao longo do tempo, transformaram-se em locais de atividade econômica, especialmente relacionados à criação de gado, com vendas e marcações feitas diretamente nos troncos das árvores. No contexto do Brasil Colônia, em 1717, foi concedida a primeira sesmaria da região ao senhor Manoel Negrão (Dantas, et.al. 2015).

Posteriormente, essa porção territorial foi doada ao coronel baiano Antônio da Rocha Pita, detentor de vastas propriedades nas províncias do Ceará e do Rio Grande do Norte. Após seu

falecimento em 1733, a sesmaria – já conhecida pelo nome de "Pau dos Ferros" – foi herdada por seus filhos: Francisco e Luiz da Rocha Pita Deusdará, Simão da Fonseca e Maria Joana. Esses herdeiros foram responsáveis por impulsionar o surgimento de um pequeno núcleo habitacional, estruturado a partir de construções simples, majoritariamente de taipa, em torno da propriedade rural. Entretanto, o principal agente do desenvolvimento local foi o fazendeiro Francisco Marçal, considerado um dos grandes pioneiros da região. Além de fundar uma fazenda voltada à pecuária, Marçal liderou, em 1738, a construção de uma capela dedicada à devoção católica, que viria a se tornar matriz da freguesia de Nossa Senhora da Conceição, criada oficialmente em 19 de dezembro de 1756 (Prefeitura de Pau dos Ferros, 2025).

Em 1761, o povoado foi administrativamente incorporado à vila de Portalegre, localizada a aproximadamente 33 quilômetros de distância, em região de serra. Essa vinculação territorial gerou inúmeros prejuízos à dinâmica econômica e social de Pau dos Ferros, devido às dificuldades de acesso e comunicação com a sede administrativa. Naquele período, existiam apenas três povoados significativos na zona oeste potiguar: Apodi, Portalegre e Pau dos Ferros. Este último destacava-se por sua localização geográfica estratégica, situada entre duas importantes elevações, o que favoreceu seu desenvolvimento contínuo. Paralelamente, os povoados serranos de Luís Gomes e São Miguel também começavam a ganhar relevância. Durante o século XIX, diversas iniciativas foram empreendidas pelos moradores locais em busca da emancipação político-administrativa. Em 1841, foi elaborado um abaixo-assinado com 492 assinaturas solicitando a elevação de Pau dos Ferros à categoria de vila. Apesar da aprovação nas comissões legislativas da época, o projeto não avançou no plenário. Outras tentativas ocorreram nos anos de 1847 e 1853 – nesta última, com a proposta de nomear o novo município como "Vila Cristina" – ambas igualmente sem êxito.

Somente em 23 de agosto de 1856, o deputado provincial Bevenuto Vicente Fialho apresentou um novo projeto à Assembleia Provincial do Rio Grande do Norte, sendo este finalmente aprovado e convertido na Lei Provincial n.º 344, sancionada em 4 de setembro do mesmo ano pelo então governador Antônio Bernardo Passos. Com essa legislação, o povoado foi oficialmente elevado à categoria de vila, sendo desmembrado de Portalegre, quase um século após a fundação da freguesia de Nossa Senhora da Conceição. A origem do topônimo "Pau dos Ferros" está associada à prática dos vaqueiros da região, que utilizavam o tronco de uma oiticica de grande porte – localizada às margens do rio – para marcar o gado com ferro em brasa. Essa árvore, por sua robustez e ampla copa, proporcionava sombra generosa e servia como ponto de repouso e referência para os viajantes e criadores de animais (Henrique, 2025).

A formalização da estrutura administrativa de Pau dos Ferros ocorreu em 19 de janeiro de 1857, por meio de uma sessão solene realizada na Câmara Municipal. Na ocasião, foi empossado

o primeiro presidente do legislativo local, Manoel Silvestre Ferreira, marcando simbolicamente o início das atividades político-institucionais do novo município. Posteriormente, em 8 de agosto de 1873, foi criada a comarca de Pau dos Ferros, através da Lei Provincial n.º 683, desmembrando-se da então comarca de Imperatriz – atualmente correspondente ao município de Martins. Este marco representou um avanço significativo na consolidação do poder judiciário local e na autonomia administrativa da região. Apesar dos progressos institucionais, o município enfrentou sérios desafios socioeconômicos e sanitários ao longo do século XIX. Em 1862, uma severa epidemia de cólera assolou a população local, resultando, conforme registros oficiais, na morte de 199 habitantes. Anos depois, em 1877, a cidade foi atingida por uma das secas mais devastadoras da história do Brasil, com duração de aproximadamente três anos.

Essa estiagem comprometeu gravemente a produção agrícola, o abastecimento de água e os meios de subsistência da população sertaneja (Dantas, 2014). A situação de calamidade foi agravada por sucessivos surtos de doenças infecciosas, como sarampo, varíola e disenteria, que contribuíram para o aumento da mortalidade, principalmente entre os mais vulneráveis. Vale destacar que, nesse período, a inexistência de hospitais e outros equipamentos de saúde pública agravava sobremaneira o cenário de crise sanitária. Em resposta às necessidades hídricas da população e como reflexo das transformações trazidas pelo novo regime republicano, em 1889 teve início a construção de um importante reservatório. Idealizado no ano anterior pelo então intendente municipal Joaquim José Correia, o açude foi concluído e inaugurado em 25 de março de 1897, recebendo a denominação simbólica de "25 de março" (Figura 11).

Figura 11 – Açude da 25 de março

Fonte: Google Earth (2025)

Figura 12 – Barragem de Pau dos Ferros

Fonte: Google Earth (2025)

Por muitas décadas, esse reservatório desempenhou papel fundamental no abastecimento da cidade, garantindo o fornecimento de água em períodos de estiagem. Posteriormente, foi também construída outra barragem (Figura 12) de grande relevância regional: o Açude Gangorra, hoje situado no território do município vizinho de Rafael Fernandes. Ambos os reservatórios

constituem importantes testemunhos da luta histórica do sertanejo pela convivência com a seca, além de evidenciar os esforços públicos em prover infraestrutura hídrica mínima para o desenvolvimento local.

O município destaca-se por seus expressivos elementos culturais e pontos de interesse turístico, que refletem tanto sua história quanto os aspectos simbólicos da identidade local. Entre os principais atrativos, está o Açude Pau dos Ferros, reservatório que desempenha papel essencial no abastecimento hídrico da população, constituindo-se também como elemento paisagístico relevante. Outro espaço de grande importância é a Casa de Cultura Popular Joaquim Correia (Figura 13), inaugurada em 1911. O edifício, que originalmente abrigou a primeira escola pública do município e, décadas mais tarde, na década de 1980, serviu como sede provisória do campus da Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN), representa um marco na preservação da memória educacional e cultural da cidade.

Figura 13 – Casa da cultura Joaquim Correia

Fonte: Google Earth (2025).

A Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição (Figura 14), sede da paróquia homônima, integra o patrimônio religioso da Diocese de Mossoró e configura-se como um dos mais antigos e respeitados templos católicos da região. Próximo a ela, na Praça Monsenhor Caminha, localiza-se o Obelisco de Pau dos Ferros, projetado pelo arquiteto baiano Oscar de Sousa Lelis. A obra foi encomendada pelo então prefeito José Fernandes de Melo e concluída em maio de 1955, com o propósito de ser inaugurada em 1956, ano que marcou simultaneamente o centenário do município e o bicentenário da paróquia (Prefeitura de Pau dos Ferros, 2025). A cidade também conta com a Praça Monsenhor Caminha, mais conhecida como Praça da Matriz (Figura 15), importante espaço público de lazer e convivência, que abriga diversas festividades promovidas pela prefeitura ou por instituições locais, bem como marcos importantes na história do município como o busto do Padre

Monsenhor Caminha, que leva como nome do equipamento, como também possui o Obelisco[18] e o Pavilhão Cultural.

Figura 14 – Igreja da Matriz

Fonte: Google Earth (2025).

Figura 15 – Praça da Matriz

Fonte: Google Earth (2025).

O artesanato pau-ferrense expressa, de maneira espontânea e autêntica, a identidade cultural da população local. Entre os principais produtos estão o bordado, a marcenaria artesanal em madeira e a culinária regional, que juntos compõem um acervo significativo de saberes e fazeres tradicionais. Dentre os eventos mais representativos, destaca-se a Feira Intermunicipal de Educação, Cultura, Turismo e Negócios do Alto Oeste Potiguar (FINECAP), realizada anualmente no início de setembro, durante as comemorações de emancipação política do município. A FINECAP é uma vitrine regional que articula cultura, entretenimento e empreendedorismo, reunindo empresas, comércios e instituições diversas, além de oferecer uma programação musical com artistas locais e nacionais, promovendo o intercâmbio cultural e o fortalecimento da economia criativa. Complementando esse cenário, realiza-se também a Vitrine Cultural "Xanana Diógenes", evento artístico que antecede a FINECAP e homenageia uma das mais renomadas artistas plásticas naturais do município, servindo como espaço de valorização das manifestações culturais populares.

Outro evento de grande relevância simbólica é a Cavalgada do Vaqueiro, realizada anualmente no dia 4 de setembro, data comemorativa do aniversário da cidade. Essa celebração presta tributo a uma das figuras mais emblemáticas do sertão nordestino: o vaqueiro, personagem fundamental na formação histórica e sociocultural da região. Por fim, destaca-se a Festa de Nossa Senhora da Conceição, considerada a principal manifestação religiosa de Pau dos Ferros e uma das mais expressivas do interior do estado. Iniciada em 28 de novembro, com a celebração da missa de abertura e o hasteamento das bandeiras, a festividade se estende por nove noites de novenas,

[18] Construído em 1956 para celebrar os 100 anos de emancipação política do município, e está localizado no mesmo local onde antes havia uma árvore oiticica, local onde os vaqueiros marcavam o gado, dando origem ao nome da cidade.

encerrando-se no dia 8 de dezembro com missas solenes e uma tradicional procissão que percorre as ruas da cidade, reunindo fiéis locais e visitantes de diversas localidades.

5.2 Aspectos socioeconômicos

O município de Pau dos Ferros, localizado no Alto Oeste do estado do Rio Grande do Norte, foi oficialmente fundado em 4 de setembro de 1856, data que também marca sua emancipação política. Situado a aproximadamente 392 km da capital, Natal, o município integra a microrregião de Pau dos Ferros, dentro da mesorregião Oeste Potiguar. Com uma área territorial de 259,959 km², Pau dos Ferros apresenta uma densidade demográfica estimada de 10,673 hab/km² e uma população aproximada de 30.452 habitantes, conforme os dados mais recentes fornecidos pelo site da prefeitura do município. Seu relevo se encontra a uma altitude média de 193 metros acima do nível do mar, e o clima predominante é o semiárido, com temperaturas elevadas, baixa umidade relativa do ar e chuvas irregulares, características típicas do sertão nordestino. A cidade encontra-se no fuso horário UTC-3.

O gentílico oficial dos nascidos em Pau dos Ferros é pau-ferrense, e a cidade tem se consolidado como um dos mais importantes polos regionais do Alto Oeste potiguar, exercendo forte influência sobre os municípios vizinhos, tanto no campo educacional quanto no comercial e na prestação de serviços. No aspecto socioeconômico, Pau dos Ferros destaca-se por sua atuação no setor terciário, com o comércio, os serviços e a educação superior ocupando papéis centrais na dinâmica urbana. A cidade abriga unidades de instituições de ensino superior públicas e privadas, como a Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (UERN), a Universidade Federal Rural Do Semiárido (UFERSA) e o Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN), sendo públicas e a Faculdade Evolução Alto Oeste Potiguar (FACEP) e Universidade Potiguar (UNP) sendo privadas, consolidando-se como centro educacional regional.

Além disso, o município é conhecido pela realização da FINECAP, evento anual que movimenta a economia local por meio de atividades culturais, apresentações musicais e exposições comerciais, atraindo visitantes de diversas cidades da região. Na área da saúde, Pau dos Ferros conta com hospitais, clínicas e unidades de atenção básica, sendo referência para os municípios do entorno. O comércio é variado e abastecido por redes locais e regionais, o que contribui para o crescimento econômico e a geração de empregos. Apesar dos desafios impostos pelo clima semiárido, a cidade apresenta resiliência e protagonismo regional, sendo considerada uma das mais estruturadas do interior potiguar. O fortalecimento das políticas públicas, a valorização da cultura

local e os investimentos em infraestrutura urbana têm impulsionado o desenvolvimento do município, reforçando seu papel como polo estratégico do Oeste do Rio Grande do Norte.

5.3 Serviços gastronômicos da cidade

Apesar de Pau dos Ferros ser considerada um dos principais centros urbanos do Alto Oeste potiguar, com papel estratégico no comércio e nos serviços, o setor gastronômico ainda apresenta limitações estruturais, conceituais e de diversidade, que comprometem sua plena atuação como vetor de desenvolvimento cultural e econômico. A gastronomia local, embora fortemente baseada na culinária sertaneja tradicional – como pratos com carne de sol, macaxeira, baião de dois, entre outros – ainda carece de inovação e valorização criativa dos insumos regionais. A maioria dos estabelecimentos apresenta propostas repetitivas, com cardápios semelhantes e ambientes pouco planejados do ponto de vista estético, sensorial e funcional. Falta identidade visual marcante, conceito, e principalmente experiência diferenciada para o consumidor.

Além disso, observa-se uma fragilidade no planejamento arquitetônico e na ambientação dos espaços gastronômicos. Poucos restaurantes oferecem conforto acústico, iluminação adequada ou elementos que estimulem a permanência e o bem-estar dos usuários – aspectos diretamente relacionados à neuroarquitetura e à experiência sensorial. Ambientes muitas vezes são improvisados ou não levam em consideração fatores como ergonomia, climatização e acessibilidade, o que afeta negativamente a experiência dos clientes. Outro ponto crítico é a baixa qualificação profissional de parte dos serviços prestados, desde o atendimento até a manipulação de alimentos. A ausência de capacitação continuada e de uma cultura empreendedora voltada para a excelência no serviço limita a competitividade do setor frente a cidades de porte semelhante. Faltam, também, eventos formativos, feiras gastronômicas temáticas ou ações públicas que incentivem a profissionalização e o fortalecimento da gastronomia local como expressão cultural e econômica.

No quesito diversidade, a cidade ainda é carente de opções voltadas para públicos específicos, como vegetarianos, veganos, celíacos ou pessoas com restrições alimentares. Do mesmo modo, há carência de restaurantes temáticos, que aliam proposta culinária, estética do espaço e conceito cultural de forma integrada. Este cenário limita a atratividade turística e a vivência gastronômica como experiência completa, especialmente para visitantes e novos perfis de consumidores mais exigentes e conectados com tendências de bem-estar e consumo consciente. Dessa forma, Pau dos Ferros carece de espaços inovadores que unam gastronomia, bem-estar e

identidade cultural local, com ambientes projetados para promover conforto, acolhimento e memórias afetivas.

5.4 Local área projetada de estudo

O bairro Zeca Pedro, situado na zona norte de Pau dos Ferros (RN), tem se destacado por recentes investimentos em infraestrutura e saúde. Nos últimos anos, recebeu obras de pavimentação e drenagem em diversas ruas, melhorando a mobilidade e o escoamento das águas pluviais. Além disso, está em andamento a construção de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) Tipo 2 na Rua Alto Garcia Dantas. Essas melhorias visam valorizar a região, atrair novos moradores e serviços, e promover o desenvolvimento urbano do bairro.

O terreno destinado ao estudo preliminar do Aura Aconchego Restaurante está estrategicamente localizado no bairro Zeca Pedro, em Pau dos Ferros, em frente a BR 405, com área de aproximadamente 7.800m². O bairro está em área de expansão e desenvolvimento, de forma que esse projeto agregue no crescimento da região. O entorno é praticamente residencial, com alguns pontos comerciais. Possui uma topografia acidentada onde proporcionará uma vista do pôr do sol para agregar ao projeto. Cercado por importantes pontos de referência que reforçam a acessibilidade e a visibilidade da área. Nas proximidades, destaca-se o Nosso Atacarejo, e a UERN, instituição de ensino superior que gera fluxo constante de estudantes e profissionais. Complementando a infraestrutura urbana, o Posto Carioca, a Honda Motoeste e o Oeste Frios Atacadista fortalecem o potencial comercial do entorno, criando um ambiente propício para a instalação de empreendimentos voltados ao bem-estar, como o restaurante proposto.

5.5 Diagnóstico legal

O projeto usa como base referencial para as condicionantes legais do projeto, o Plano Diretor Participativo do município de Pau dos Ferros, e os códigos de obras dos municípios de Mossoró e Natal, visto que na cidade de estudo não possui esse documento. Nas legislações específicas acerca do conteúdo de análise, as leis e normas estabelecidas pela ANVISA e pela vigilância sanitária fazem parte dessa segunda análise.

Quadro 7 – Quadro de condicionantes legais

CIDADE / CONDICIONANTES	PD - PAU DOS FERROS	COD. OBRAS - NATAL	COD. OBRAS - MOSSORÓ
TAXA DE OCUPAÇÃO (%)	80	80	-
COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO (%)	1,2	1,2	-
RECUOS	Frontal 3 metros, lateral mínimo de 0,60 metros e fundos de 1,0 metro. O recuo frontal será utilizado como estacionamento e o posterior, como área de carga e descarga.	-	-
ESTACIONAMENTO	Art. 140 - Para área destinada a vaga de estacionamento, deverá seguir o cálculo de acordo com o tipo de projeto, sendo obrigatórias as vagas quando em lote comercial com, no mínimo, de 5% do total da área construída, destinando ao menos 01 (uma) vaga para prioridades.	1 vaga/10m³ de área de público - Prever vagas específicas para portadores de necessidades especiais em estacionamentos, dimensionadas e quantificadas de acordo com a ABNT	Art. 128 - 2% (dois por cento) de suas vagas para os usuários portadores de necessidades especiais e 5% (cinco por cento), para idosos.
ABERTURA PARA VENTILAÇÃO	Mínimo de 1/6 da área de compartimento de uso prolongado	Art. 150 - A superfície da abertura voltada para o exterior, destinada à insolação, iluminação e ventilação, não pode ser inferior a um sexto (1/6) da área do compartimento, quando se tratar de ambientes de uso prolongado	Art. 85 - I - 1/8 (um oitavo) da área do piso para os compartimentos de permanência prolongada;
CIRCULAÇÃO	Mínimo de 2,00 metros	Mínimo de 1,20 metros	-

Fonte: Autoria própria (2025).

Este quadro apresenta uma comparação entre parâmetros urbanísticos e normas técnicas vigentes nas cidades de Pau dos Ferros, Natal e Mossoró, que servem como base para o projeto. Como Pau dos Ferros não possui um código de obras próprio, utiliza-se o plano diretor da cidade e os códigos de obras das outras duas cidades como referência complementar. Aspectos como taxa de ocupação (80%), coeficiente de aproveitamento (1,2) e recuos mínimos (3 m frontais, 0,60 m laterais e 1 m fundos) são fundamentais para a definição da volumetria do edifício. O quadro também destaca exigências mínimas de ventilação (1/6 da área do compartimento) e vagas de estacionamento acessíveis conforme a ABNT NBR 9050. Essa comparação é importante para

garantir que o projeto atenda simultaneamente à legislação local e às boas práticas técnicas de municípios com maior maturidade normativa.

5.6 Legislação específica – ANVISA e Vigilância Sanitária

A ANVISA estabelece os padrões nacionais, que orientam as ações da Vigilância Sanitária nos estados e municípios. Assim, os órgãos locais são responsáveis pela implementação e fiscalização dessas normas, podendo criar regulamentações complementares para atender a especificidades regionais. A atuação coordenada entre os entes federativos garante que as ações de vigilância sanitária sejam mais eficazes, assegurando a qualidade sanitária e a segurança dos alimentos, medicamentos e serviços prestados à sociedade. Para estabelecimentos como restaurantes, cozinhas industriais e buffets, o cumprimento das normas sanitárias da ANVISA e da Vigilância Sanitária é obrigatório. Isso garante: segurança alimentar; prevenção de doenças de transmissão alimentar (DTAs); melhoria na qualidade dos serviços; conformidade legal, evitando autuações e interdições.

Quadro 8 – Quadro de condicionantes específicas

	ANVISA	VIGILÂNCIA SANITÁRIA	ABNT NBR
ALTURA MÍNIMA DO PÉ-DIREITO	Recomendado: **≥ 2,70 m** para áreas de manipulação de alimentos.	Fiscaliza conforme exigência da ANVISA e do Código de Obras municipal.	**NBR 15575-1:2013**: Pé-direito livre mínimo recomendado: **2,50 m** para ambientes de trabalho, mas pode variar conforme o tipo de atividade.
LARGURA MÍNIMA DE CORREDORES	**≥ 1,20 m** em áreas de circulação e transporte de alimentos e utensílios.	Verifica se há fluxo seguro para manipuladores, sem cruzamento entre áreas limpas e sujas.	**NBR 9050:2020**: Para acessibilidade: **≥ 0,90 m** em corredores simples e **≥ 1,20 m** em rotas de circulação acessíveis.
DIMENSÕES DE PORTAS	Recomenda-se **≥ 0,80 m** para passagem de manipuladores com cargas.	Fiscaliza portas em bom estado e de fácil limpeza.	**NBR 9050:2020**: Porta mínima de **0,80 m** de vão livre para acessibilidade.
ÁREA MÍNIMA DA COZINHA	Variável conforme produção, mas recomendada: **≥ 1,5 m² por trabalhador**.	Fiscaliza para garantir espaço adequado para manipulação segura.	Não especifica área mínima, mas recomenda que o dimensionamento considere ergonomia e segurança ocupacional.
ÁREA DE ARMAZENAMENTO SECO	Recomendado: **≥ 10% da área da cozinha** para estoque de alimentos não perecíveis.	Fiscaliza segregação correta entre alimentos e produtos de limpeza.	**NBR ISO 22000**: Requer segregação de áreas de armazenamento para segurança alimentar.

(Continua)

Quadro 8 – Quadro de condicionantes específicas

ALTURA DAS BANCADAS	Recomendada: **0,85 m a 0,95 m** do piso, conforme ergonomia do trabalhador.	Verifica se bancadas permitem higienização adequada e segurança.	**NBR 9050:2020**: Para acessibilidade, superfícies de trabalho devem ter altura de **0,75 m a 0,85 m**.
ILUMINAÇÃO MÍNIMA	Áreas de manipulação: **≥ 500 lux**; áreas de circulação: **≥ 300 lux**.	Fiscaliza se a iluminação permite visualização clara de superfícies e alimentos.	**NBR ISO/CIE 8995-1:2013**: Recomendação: **500 lux** para preparo de alimentos e **200-300 lux** para circulação.
VENTILAÇÃO	Deve ser suficiente para eliminar vapores, fumaças e odores. Coifas obrigatórias sobre fogões e fritadeiras.	Avalia eficácia dos sistemas de ventilação e exaustão.	**NBR 14518:2000**: Determina cálculo de vazão mínima para captação de vapores: **mínimo de 10 trocas de ar/hora** em cozinhas industriais.
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA FUNCIONÁRIOS	No mínimo: **1 vaso sanitário e 1 lavatório** para cada grupo de **até 10 funcionários** por turno.	Exige instalações sanitárias separadas por sexo e de uso exclusivo dos funcionários.	**NBR 9050:2020**: Banheiros acessíveis devem ter box de **≥ 1,50 m x 1,50 m**, com barras de apoio e lavatório adaptado.
VESTIÁRIOS	Obrigatórios, com **armários individuais** e área para troca de roupas.	Fiscaliza existência e condições sanitárias.	Recomenda-se vestiário de **≥ 1,50 m² por trabalhador** ou conforme o número de empregados e legislação local.
COLETA DE RESÍDUOS	Recipientes com tampa, pedal e revestimento interno liso; segregação obrigatória de resíduos comuns e perigosos.	Fiscaliza manejo e destinação correta de resíduos.	**NBR 12810:1993**: Define critérios para coleta e transporte de resíduos sólidos urbanos.
LAVAGEM DE UTENSÍLIOS	Pia exclusiva para lavagem de utensílios, com dimensões adequadas ao volume de operação; recomenda-se **≥ 0,60 m x 0,40 m** por cuba.	Fiscaliza presença de pias exclusivas e em número suficiente.	Dimensionamento conforme demanda; ergonomia recomenda altura de **0,85 m a 0,95 m**.
CONTROLE DE PRAGAS	Exige barreiras físicas, telas em aberturas e manutenção preventiva.	Verifica vedação de portas e janelas e presença de programas de controle de pragas.	**NBR 15575-1:2013**: Vedação adequada de ambientes para impedir acesso de vetores e pragas.
DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA	Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados e acessíveis a todos.	Fiscaliza existência e atualização da documentação.	**NBR ISO 22000:2019**: Sistema de gestão da segurança de alimentos inclui controle documental robusto e rastreabilidade.

Fonte: Autoria própria (2025).

O Quadro 8 detalha parâmetros extraídos de normas como a RDC nº 216/2004 da ANVISA, a NBR 9050 e outras resoluções da Vigilância Sanitária. São apresentados requisitos técnicos essenciais para a concepção de espaços seguros e funcionais, como altura mínima do pé-direito (≥ 2,70 m em áreas de manipulação de alimentos), largura de corredores (≥ 1,20 m) e dimensões mínimas de portas e pias. Também são abordadas exigências relacionadas a coleta de resíduos, vestiários, lavagem de utensílios, controle de pragas e documentação obrigatória, como o

Manual de Boas Práticas. Essa tabela é particularmente relevante para o layout da cozinha, áreas de serviço e sanitários, orientando tanto o dimensionamento físico quanto os critérios de salubridade e ergonomia.

Quadro 9 – Quadro resumo das condicionantes

Elemento	Dimensão mínima recomendada
Pé-direito	2,70 m
Largura de corredores	1,20 m
Largura de portas	0,80 m
Altura de bancadas	0,85 m a 0,95 m
Área por trabalhador na cozinha	≥ 1,5 m²
Box sanitário acessível	1,50 m x 1,50 m
Altura de lavatórios/área de trabalho	0,75 m a 0,85 m
Iluminação em área de preparo	≥ 500 lux
Trocas de ar na cozinha	≥ 10 trocas/hora
Pia de lavagem de utensílios	≥ 0,60 m x 0,40 m por cuba

Fonte: Autoria própria (2025).

Este quadro consolida os parâmetros técnicos mínimos a serem respeitados no projeto arquitetônico, funcionando como um guia direto para o dimensionamento dos ambientes. Nele se encontram informações como pé-direito mínimo, largura de corredores e portas, área por trabalhador na cozinha, iluminação mínima nas áreas de preparo (≥ 500 lux) e taxa de trocas de ar na cozinha (≥ 10 trocas/hora). A padronização dos dados facilita a aplicação prática dessas exigências no desenvolvimento das plantas arquitetônicas. Essa síntese também contribui para maior clareza na compatibilização entre os requisitos sanitários, ergonômicos e funcionais do programa de necessidades.

A análise combinada dos quadros evidencia que o projeto do restaurante não pode ser pensado apenas com base em aspectos estéticos ou conceituais. Ele deve atender a uma gama diversificada de normas técnicas, urbanísticas e sanitárias que asseguram seu funcionamento adequado, segurança e conforto. O cruzamento entre as legislações locais e nacionais, somado aos critérios específicos de ergonomia e salubridade, fornece um alicerce sólido para que o projeto seja viável, seguro e eficiente.

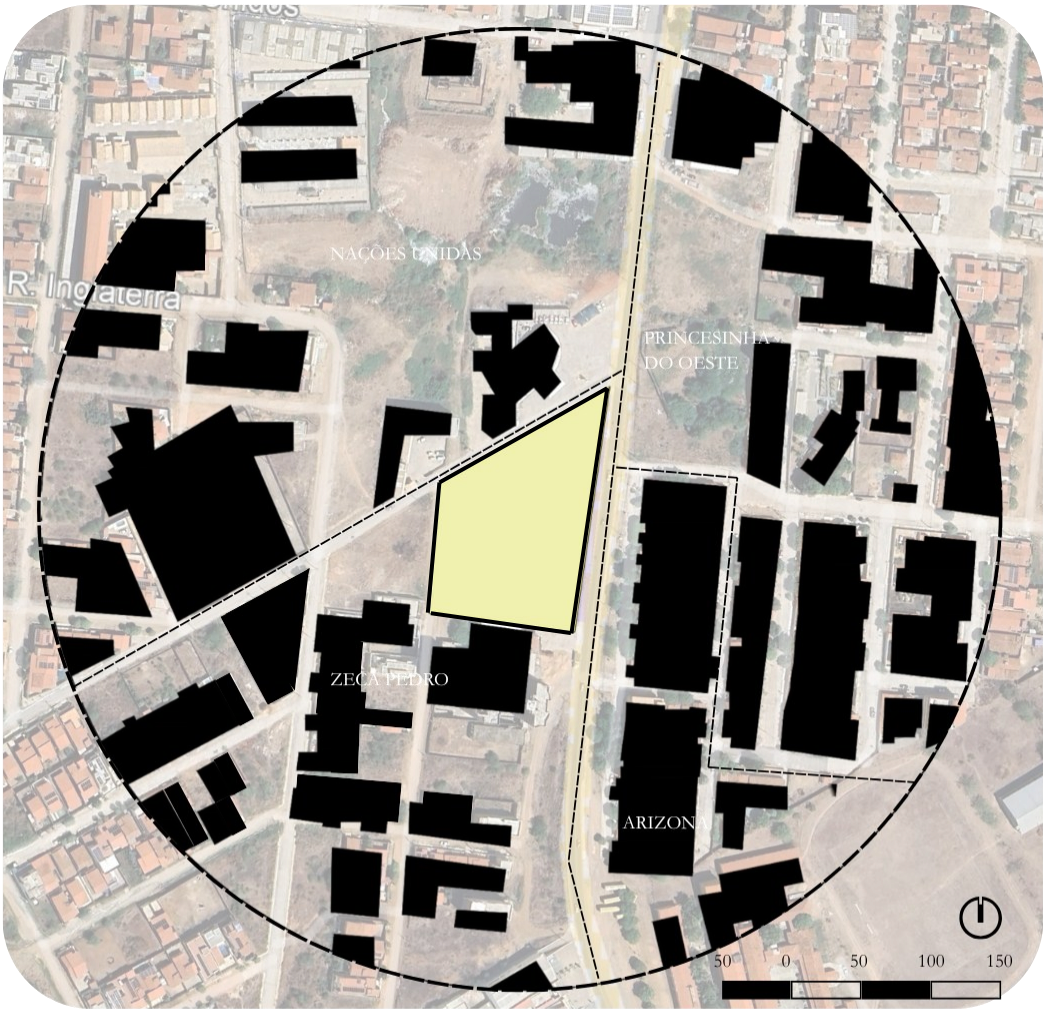
5.7 Morfologia urbana

A representação cartográfica é uma ferramenta indispensável no processo de análise urbana e territorial, pois permite compreender de forma visual e sistemática as dinâmicas espaciais que envolvem o terreno de intervenção e seu entorno imediato. Nesta seção, serão apresentados e analisados mapas elaborados a partir de imagens de satélite, dados cartográficos e levantamento in

loco, com apoio de softwares como Google Earth Pro, AutoCAD e QGIS. Os mapas foram organizados em diferentes camadas temáticas – cheios e vazios, traçado e parcelamento, uso e ocupação do solo, e sistema viário – possibilitando uma leitura integrada das características físicas, morfológicas e funcionais da área.

A análise dessas representações permite identificar potencialidades e fragilidades urbanísticas, orientar a implantação do projeto no terreno e propor estratégias que valorizem a conectividade, o acesso, o conforto ambiental e a integração com o contexto urbano existente. Assim, os mapas servem como instrumentos técnicos de suporte à concepção arquitetônica, fundamentando decisões relativas ao posicionamento do edifício, orientação solar, ventilação natural, acessibilidade e articulação com os fluxos urbanos locais.

Mapa 1 – Cheios e vazios



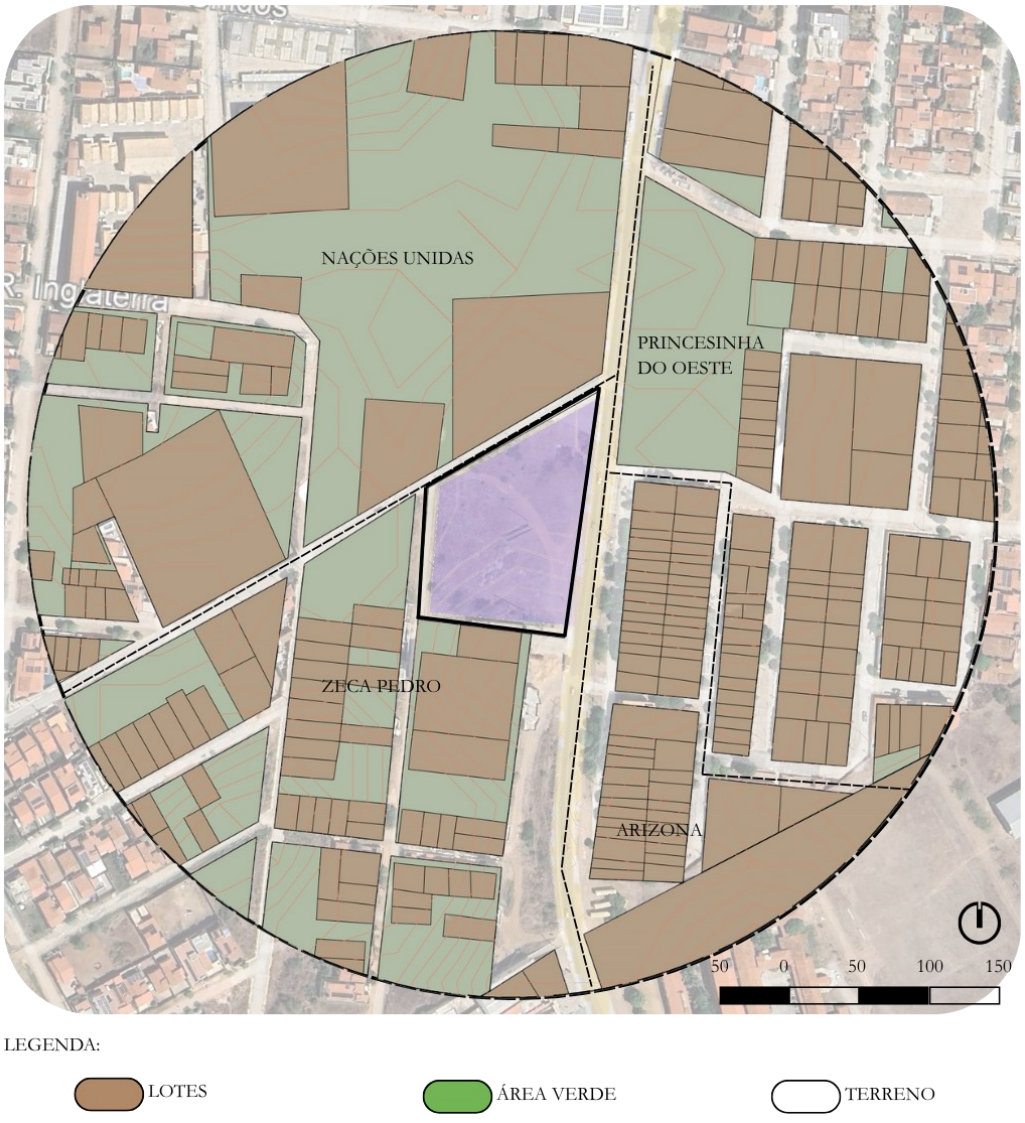
Fonte: Adaptado do Google Earth, a partir do AutoCad (2025)

O mapa de cheios e vazios (mapa 1) revela a densidade de ocupação do entorno, evidenciando uma predominância de áreas edificadas, com presença significativa de construções residenciais e comerciais, sobretudo ao longo das vias principais. Essa condição sugere uma malha urbana consolidada, marcada por adensamento construtivo e menor disponibilidade de lotes vazios. No entanto, remanescentes urbanos ainda estão presentes, especialmente sob a forma de áreas de recuo, terrenos baldios, quintais abertos e espaços subutilizados, que funcionam como respiros visuais e de ventilação natural no bairro. Esses vazios urbanos, embora pontuais, exercem um papel importante na regulação microclimática da região, influenciando os fluxos de ar, a permeabilidade do solo e a qualidade ambiental. Do ponto de vista da implantação, isso sinaliza a importância de respeitar essas interrupções do tecido edificado, valorizando a criação de áreas

abertas no projeto – como praças internas, pátios, jardins ou áreas de espera externas – que reforcem o conforto ambiental e a conexão com a cidade.

A articulação entre cheios (edificações) e vazios (áreas livres) é essencial na qualificação da paisagem urbana, e o restaurante pode atuar como elo integrador, utilizando esses vazios como parte ativa da experiência do usuário. Ao incorporar esses elementos, o projeto pode valorizar a permeabilidade visual, gerar sombreamento estratégico, estimular a vegetação urbana e contribuir para uma ambiência mais agradável.

Mapa 2 – Traçado e parcelamento

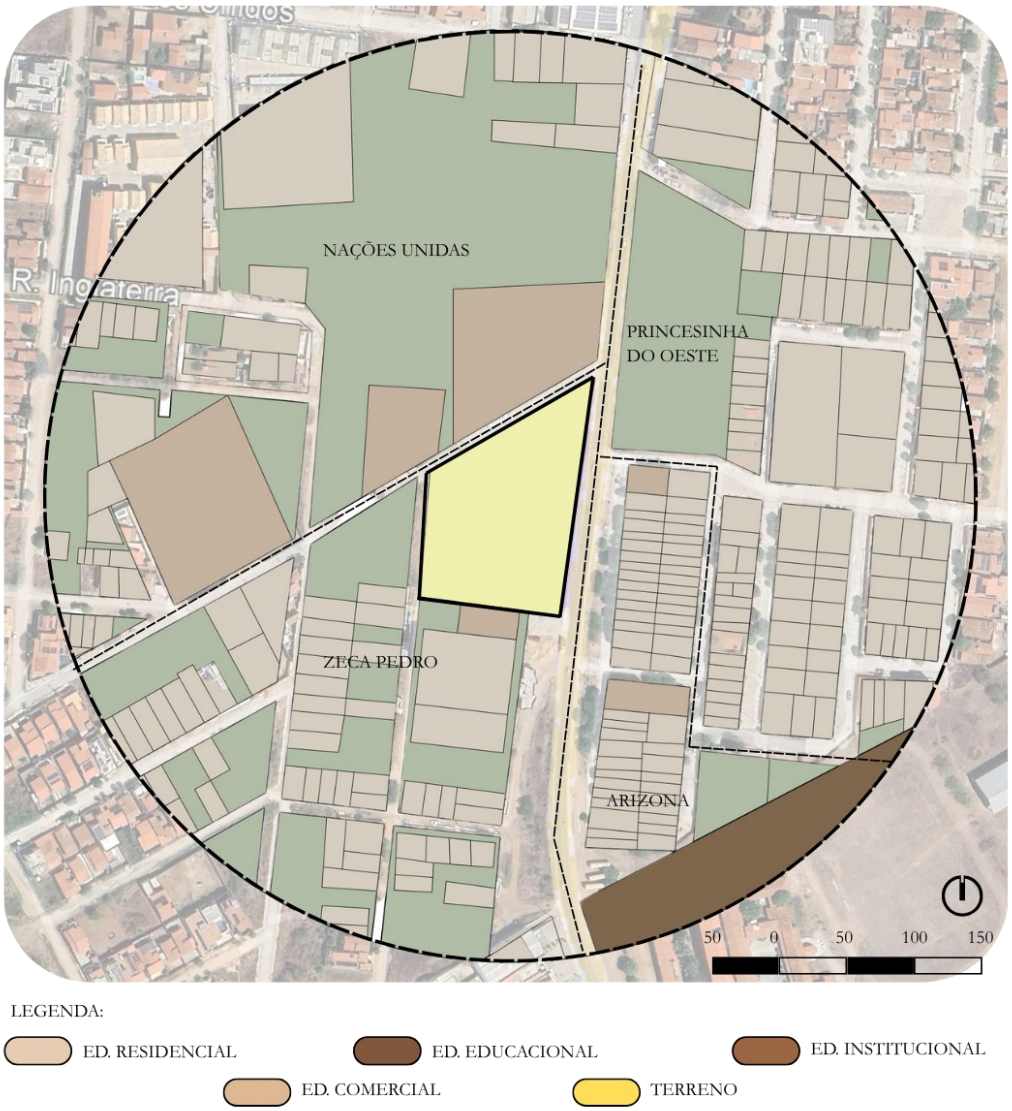


Fonte: Adaptado do Google Earth, a partir do AutoCad (2025)

A leitura do traçado urbano (mapa 2) demonstra uma malha predominantemente ortogonal, típica de zonas planejadas, entremeada por segmentos curvilíneos e recortes angulares. Essa característica revela a coexistência entre diretrizes formais de expansão urbana e ocupações

adaptadas às condições do relevo ou à dinâmica de crescimento da cidade. O terreno insere-se em uma quadra de geometria simples e acessos definidos, facilitando a organização funcional do projeto. O parcelamento do solo ao redor se apresenta heterogêneo, com lotes de tamanhos variados, mas predominância de médias proporções. Esse cenário favorece uma linguagem arquitetônica que respeite os gabaritos e volumetrias locais, evitando rupturas agressivas na paisagem urbana. Além disso, a forma do lote – regular e com boa frente de rua – permite diferentes possibilidades de implantação, tanto longitudinal quanto centralizada, com possibilidade de acessos múltiplos e setorização funcional eficiente. Do ponto de vista urbano, a configuração parcelada sugere uma lógica de bairro em consolidação e expansão, com possibilidade de crescimento futuro e diversificação de usos. Projetar respeitando esse contexto implica em criar um edifício adaptável, com aberturas estratégicas, acessos amplos e linguagem compatível com o entorno.

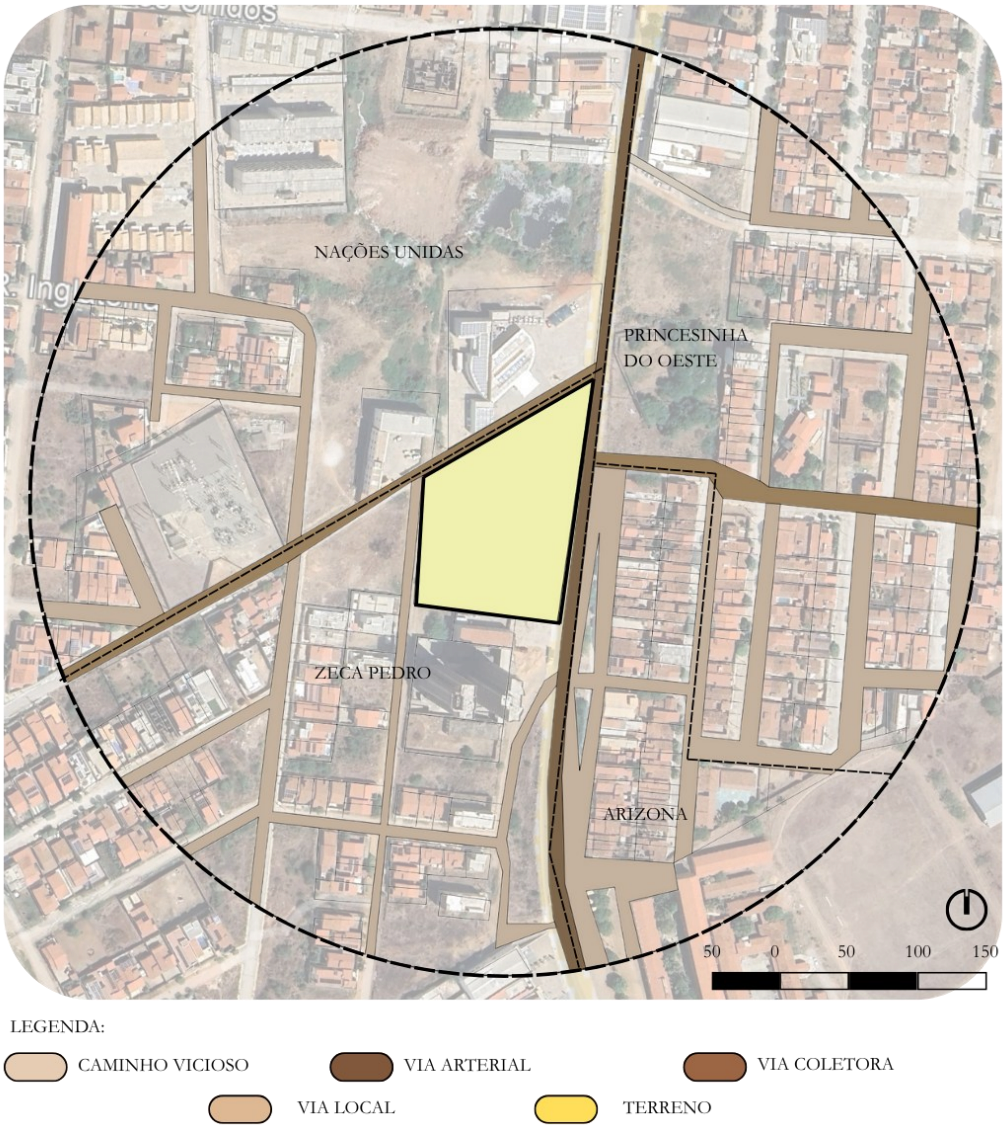
Mapa 3 – Uso e ocupação do solo



Fonte: Adaptado do Google Earth, a partir do AutoCad (2025)

O mapeamento do uso e ocupação do solo (mapa 3) revela um ambiente urbano caracterizado pela mescla entre usos residenciais, comerciais e institucionais, o que configura uma zona de uso misto – altamente propícia à implantação de um restaurante. Essa diversidade de funções urbanas contribui para o dinamismo do bairro, gerando fluxo de pessoas em diferentes horários e garantindo maior segurança, vitalidade urbana e estímulo à economia local. O terreno encontra-se em uma zona de transição: de um lado, áreas residenciais mais densas, com moradias térreas e multifamiliares; do outro, eixos comerciais que concentram serviços, pequenas lojas e estabelecimentos de alimentação. Essa condição híbrida reforça o potencial do restaurante como equipamento integrador, capaz de atender tanto moradores do entorno quanto usuários de passagem ou visitantes da cidade. A presença próxima de instituições públicas e privadas (como escolas e universidades), centros de saúde e comércio local confere ao terreno uma localização estratégica. O restaurante pode se configurar como espaço de encontro, permanência e lazer, preenchendo uma lacuna perceptível no tecido urbano: a ausência de espaços gastronômicos qualificados, que promovam conforto, identidade estética e experiência sensorial diferenciada.

Mapa 4 – Sistema viário



Fonte: Adaptado do Google Earth, a partir do AutoCad (2025)

A análise do sistema viário (mapa 4) mostra uma malha bem hierarquizada, composta por vias arteriais, coletoras e locais, o que garante conectividade e mobilidade adequadas. O terreno está situado próximo à BR-405 – eixo estruturante de importância regional – e é acessado diretamente por uma via secundária com tráfego moderado, que permite o fluxo contínuo de veículos e pedestres sem comprometer a segurança. Esse posicionamento é especialmente vantajoso para estabelecimentos comerciais, pois combina boa visibilidade, facilidade de acesso e menor impacto direto de ruídos e poluição. A condição viária permite, por exemplo, a criação de bolsões de estacionamento, áreas de embarque e desembarque, faixas de acessibilidade universal e soluções sustentáveis de mobilidade, como bicicletários e rampas integradas. Além disso, o traçado viário contribui para a fluidez dos fluxos internos ao bairro, promovendo integração com o restante da malha urbana e valorizando o lote enquanto ponto de convergência. A topografia local – com

suaves declividades – também favorece o escoamento natural de águas pluviais e o aproveitamento de visuais privilegiados, especialmente no período da tarde, conforme mencionado na caracterização do terreno.

A leitura integrada dos mapas demonstra que o terreno escolhido reúne qualidades urbanas significativas: acessibilidade, visibilidade, diversidade funcional no entorno, infraestrutura básica consolidada e presença de espaços livres que favorecem a ventilação e integração paisagística. Esses elementos não apenas legitimam a escolha do local, como também apontam diretrizes concretas para o desenvolvimento do partido arquitetônico. O restaurante, nesse contexto, deve ser pensado não apenas como um edifício isolado, mas como agente de transformação urbana – capaz de qualificar a ambiência local, gerar encontros sociais e enriquecer a experiência da cidade. A arquitetura, portanto, assume um papel protagonista, não apenas funcional, mas simbólico, cultural e sensorial. O projeto deve buscar equilíbrio entre integração e destaque, conforto e atratividade, identidade local e inovação. É a partir dessa leitura urbana sensível e estratégica que se constrói uma proposta sólida, contextualizada e transformadora.

6 ASPECTOS PRÉ-PROJETUAIS

O presente capítulo tem como objetivo apresentar os elementos norteadores que fundamentam o desenvolvimento do anteprojeto arquitetônico, a partir da análise dos dados obtidos por meio de instrumentos empíricos e das diretrizes extraídas das etapas anteriores do trabalho. A abordagem pré-projetual se configura como uma fase de transição entre o diagnóstico e a concepção formal da proposta, sendo essencial para a definição do partido arquitetônico, das estratégias de ocupação e da espacialização dos usos. Para isso, são analisadas as respostas dos questionários aplicados junto à população de Pau dos Ferros/RN, que contribuíram de forma significativa para a identificação das demandas reais, desejos e percepções dos usuários em relação aos espaços gastronômicos existentes na cidade. Tais informações permitem compreender o comportamento do consumidor local e guiar decisões que tornem o projeto mais coerente com os anseios sociais e com as especificidades culturais do território.

Neste capítulo, os resultados dos questionários são discutidos com base em uma leitura qualitativa e quantitativa, estabelecendo conexões com os fundamentos teóricos abordados anteriormente, como a neuroarquitetura, o conforto ambiental e a experiência sensorial. A análise das respostas subsidia a definição do programa de necessidades e fornece pistas valiosas para a criação de ambientes que promovam bem-estar, funcionalidade e identidade local. Assim, os aspectos pré-projetuais aqui apresentados constituem a base para uma proposta arquitetônica que busca integrar dados técnicos, sensibilidade social e rigor conceitual.

6.1 Análise do questionário

O questionário foi aplicado por meio da plataforma Google Forms, de forma online, sendo amplamente divulgado pelas redes sociais, com o objetivo de coletar informações de diversas fontes. No total, foram elaboradas 10 questões, sendo 9 objetivas (das quais 2 permitiam múltiplas respostas) e 1 dissertativa. As perguntas abordaram temas relacionados aos hábitos de consumo em restaurantes da cidade de Pau dos Ferros/RN, bem como às principais carências percebidas pelos frequentadores desses estabelecimentos. Essa coleta de dados visa nortear o desenvolvimento do projeto, alinhando-o às expectativas e necessidades da população local, de modo a alcançar um público mais amplo. As questões utilizadas encontram-se dispostas no Apêndice A deste trabalho.

6.1.1 Questão 1 – Sobre você

A primeira questão do questionário teve como objetivo identificar o gênero dos participantes, oferecendo as opções “Feminino”, “Masculino” e “Prefiro não dizer”. Conforme apresentado no gráfico, a maioria dos respondentes se identificou com o gênero feminino, representando 63% do total. Já o público masculino correspondeu a 37%, e não houve registros na opção "Prefiro não dizer". Esses dados indicam uma predominância de participação feminina na pesquisa, o que pode influenciar diretamente nas percepções e preferências apontadas nas questões seguintes, sendo relevante considerar esse recorte na análise das respostas e nas decisões projetuais.

6.1.2 Questão 2 – Você mora em Pau dos Ferros/RN?

A segunda questão teve como finalidade identificar a relação geográfica dos participantes com o município de Pau dos Ferros, local de implantação do projeto. De acordo com os dados obtidos, 62% dos respondentes afirmaram residir na cidade, enquanto 38% declararam não morar nela. Essa divisão demonstra que a pesquisa conseguiu alcançar tanto moradores locais quanto pessoas de outras localidades, o que amplia a perspectiva sobre a atratividade e a demanda por novos estabelecimentos na cidade. A expressiva participação de residentes reforça a relevância das respostas para compreender as necessidades reais da população local, ao mesmo tempo em que a opinião dos não residentes pode apontar potencial turístico e regional do futuro restaurante.

6.1.3 Questão 3 – Sua idade?

A terceira questão teve como objetivo identificar a faixa etária dos participantes da pesquisa. A maioria expressiva dos respondentes encontra-se na faixa de 21 a 30 anos, representando 58% do total. Em seguida, aparecem os participantes de 15 a 20 anos (17%), 31 a 40 anos (9%), acima de 50 anos (8%), 41 a 50 anos (7%) e, por fim, menores de 15 anos, com apenas 1%. Esses dados indicam que o público jovem-adulto foi o mais engajado com o questionário, o que pode refletir o perfil predominante de consumidores de restaurantes na região. Essa informação é essencial para direcionar o conceito do projeto arquitetônico, considerando

preferências, hábitos e demandas específicas desse grupo etário, sem deixar de contemplar as demais faixas com espaços inclusivos e adaptáveis.

6.1.4 Questão 4 – Renda mensal

A quarta questão buscou compreender o perfil socioeconômico dos participantes por meio da faixa de renda mensal declarada. A maior parte dos respondentes (33%) afirmou ter renda entre 1 e 2 salários-mínimos, seguida por 25% que relataram receber menos de 1 salário-mínimo. Ainda, 17% afirmaram não possuir renda, 15% têm renda superior a 3 salários-mínimos e 10% declararam receber entre 2 e 3 salários-mínimos. Esses dados revelam uma predominância de pessoas com renda baixa a moderada, o que é um fator importante na definição de estratégias para o projeto do restaurante, como acessibilidade econômica, proposta de valor e estrutura física. Um ambiente acolhedor e bem planejado, que proporcione conforto sem exigir altos custos, pode atrair esse público majoritário e garantir a viabilidade do empreendimento na realidade local.

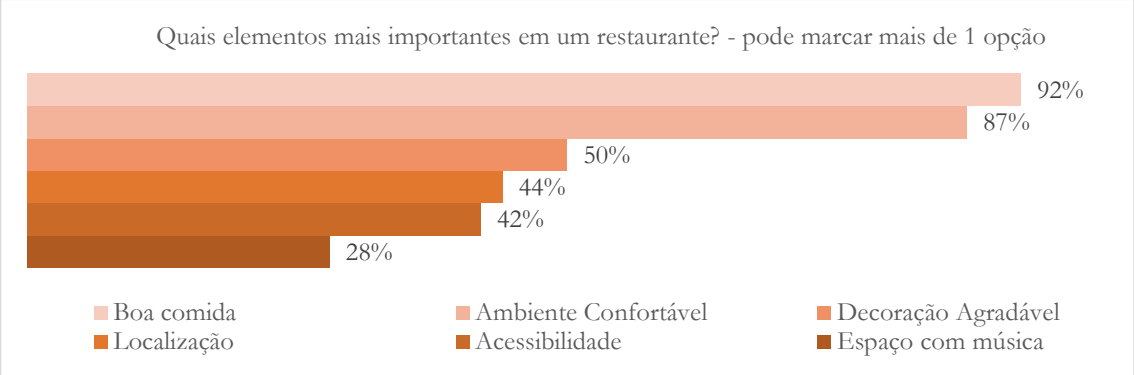
6.1.5 Questão 5 – Com qual frequência você frequenta restaurantes?

A quinta questão teve como objetivo entender os hábitos de consumo dos participantes em relação à frequência com que frequentam restaurantes. Os dados revelam que a maior parte dos respondentes (37%) afirmou ir a restaurantes raramente. Em seguida, 32% indicaram que frequentam de 1 a 2 vezes por mês, 16% uma vez por semana, 11% de 1 a 3 vezes por semana, e apenas 4% disseram ir diariamente. Esses resultados indicam que, embora exista um interesse esporádico em sair para comer fora, a frequência ainda é relativamente baixa. Isso pode estar atrelado a fatores como renda, oferta limitada de espaços atrativos ou falta de diversidade e conforto nos ambientes atuais. Nesse sentido, o desenvolvimento de um restaurante que ofereça uma experiência diferenciada pode estimular um aumento na frequência, atraindo tanto novos clientes quanto incentivando visitas mais recorrentes.

6.1.6 Questão 6 – Quais elementos você considera mais importantes em um restaurante?

A sexta questão permitiu múltiplas respostas com o intuito de identificar os principais critérios de valorização dos usuários em relação aos restaurantes. A resposta mais selecionada foi **"Boa comida"**, com 92% dos participantes, seguida de **"Ambiente confortável"** (87%), indicando que além da qualidade do cardápio, o bem-estar no espaço físico é um fator decisivo para o público. A **"Decoração agradável"** aparece em terceiro lugar com 50%, evidenciando que aspectos estéticos também impactam na experiência do cliente. Em seguida, vieram **"Localização"** (44%), **"Acessibilidade"** (42%) e **"Espaço com música"** (28%) (Gráfico 1).

Gráfico 1 – Elementos mais importantes em um restaurante



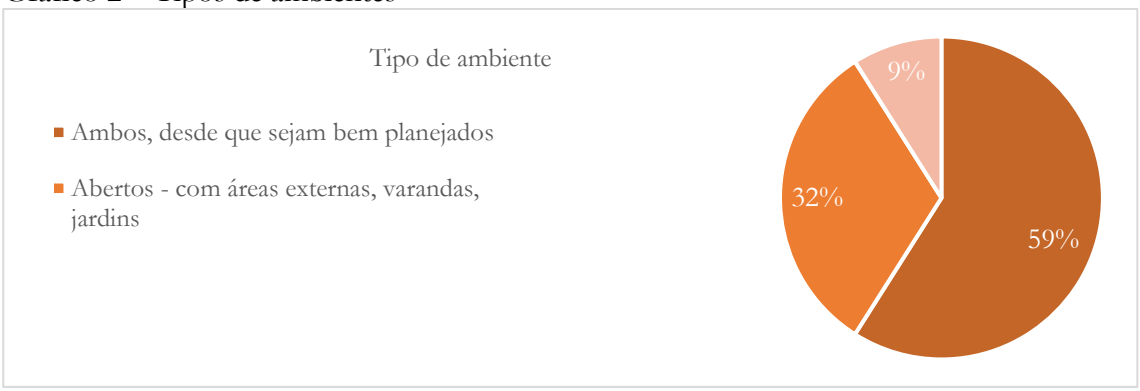
Fonte: Elaborada pela autora (2025).

Esses dados são fundamentais para o desenvolvimento do anteprojeto, pois mostram que o restaurante ideal para os respondentes vai além da alimentação: deve oferecer uma experiência sensorial completa, confortável, visualmente atrativa e acessível. Isso reforça a importância de uma abordagem projetual que alie funcionalidade, estética e inclusão, características diretamente ligadas ao bem-estar, tema central do TCC.

6.1.7 Questão 7 – Você se sente mais à vontade em ambientes

A maioria dos participantes (59%) afirmou preferir **ambientes abertos ou fechados, desde que sejam bem planejados**, demonstrando uma preocupação com a qualidade do projeto e a integração dos espaços. Já **32% preferem ambientes abertos**, como áreas externas, varandas e jardins, reforçando o valor do contato com o ambiente externo e a natureza no momento das refeições. Apenas **9% optaram por ambientes fechados e climatizados**, o que mostra uma preferência menor por espaços completamente internos. Esses dados reforçam a importância de pensar em uma arquitetura que contemple **ambientes híbridos**, com opções de espaços externos agradáveis e áreas internas igualmente confortáveis e bem projetadas (Gráfico 2).

Gráfico 2 – Tipos de ambientes



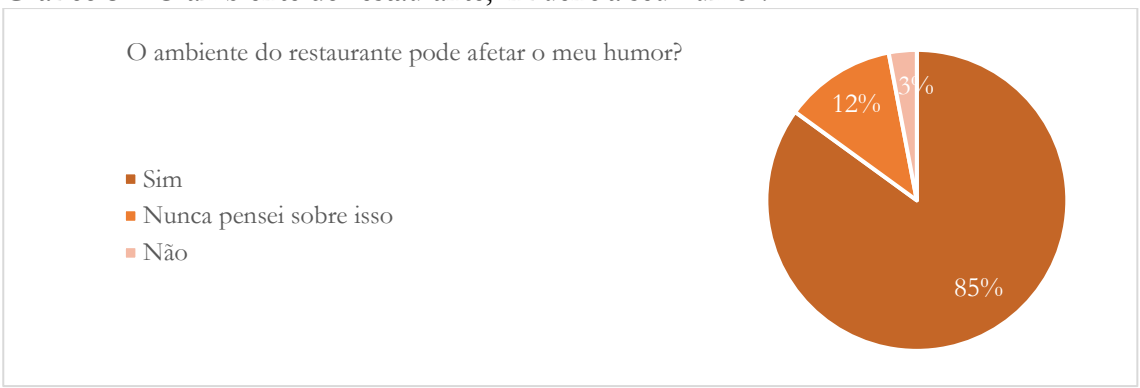
Fonte: Elaborada pela autora (2025).

A versatilidade e o cuidado com o conforto ambiental se mostram como um diferencial importante para atrair diferentes perfis de clientes e proporcionar bem-estar – alinhando-se perfeitamente com os objetivos do anteprojeto.

6.1.8 Questão 8 – O ambiente de um restaurante pode influenciar no seu humor e na sua experiência gastronômica?

A análise dos dados obtidos por meio do questionário revela que a grande maioria dos respondentes (85%) reconhece que o ambiente de um restaurante pode influenciar significativamente seu humor e, consequentemente, sua experiência gastronômica. Apenas 3% dos participantes discordam dessa afirmação, enquanto 12% afirmaram nunca ter refletido sobre essa possibilidade (Gráfico 3).

Gráfico 3 – O ambiente do restaurante, influencia seu humor?



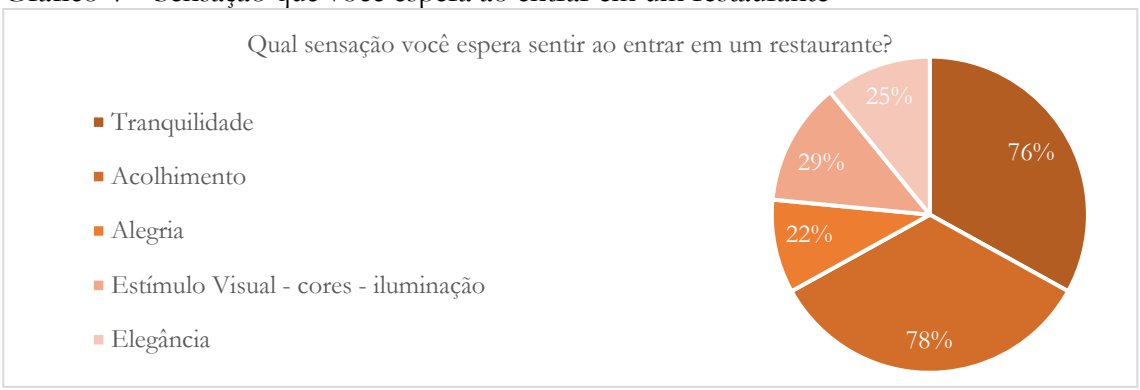
Fonte: Elaborada pela autora (2025).

Esses resultados indicam a relevância do ambiente físico como um fator determinante na percepção do consumidor, evidenciando que aspectos como iluminação, sonoridade, decoração e organização do espaço não apenas compõem a estética do local, mas também exercem influência direta no bem-estar e na satisfação dos clientes. Portanto, torna-se evidente que, para além da qualidade dos alimentos, a ambientação deve ser considerada como elemento estratégico no desenvolvimento de experiências gastronômicas positivas.

6.1.9 Questão 9 – Que tipo de sensação você espera ao entrar em um restaurante?

Considerando que a pergunta permitia múltiplas respostas, os dados demonstram que as sensações mais esperadas pelos participantes ao entrar em um restaurante são **acolhimento** (78%) e **tranquilidade** (76%). Isso indica uma forte valorização por ambientes que transmitam conforto, serenidade e proximidade emocional. Além disso, 29% dos respondentes destacaram a importância do **estímulo visual**, como cores e iluminação, e 25% atribuíram relevância à **elegância** do espaço. A **alegria** foi mencionada por 22% dos participantes, sugerindo que, embora positiva, não é percebida como essencial quanto outras sensações (Gráfico 4).

Gráfico 4 – Sensação que você espera ao entrar em um restaurante



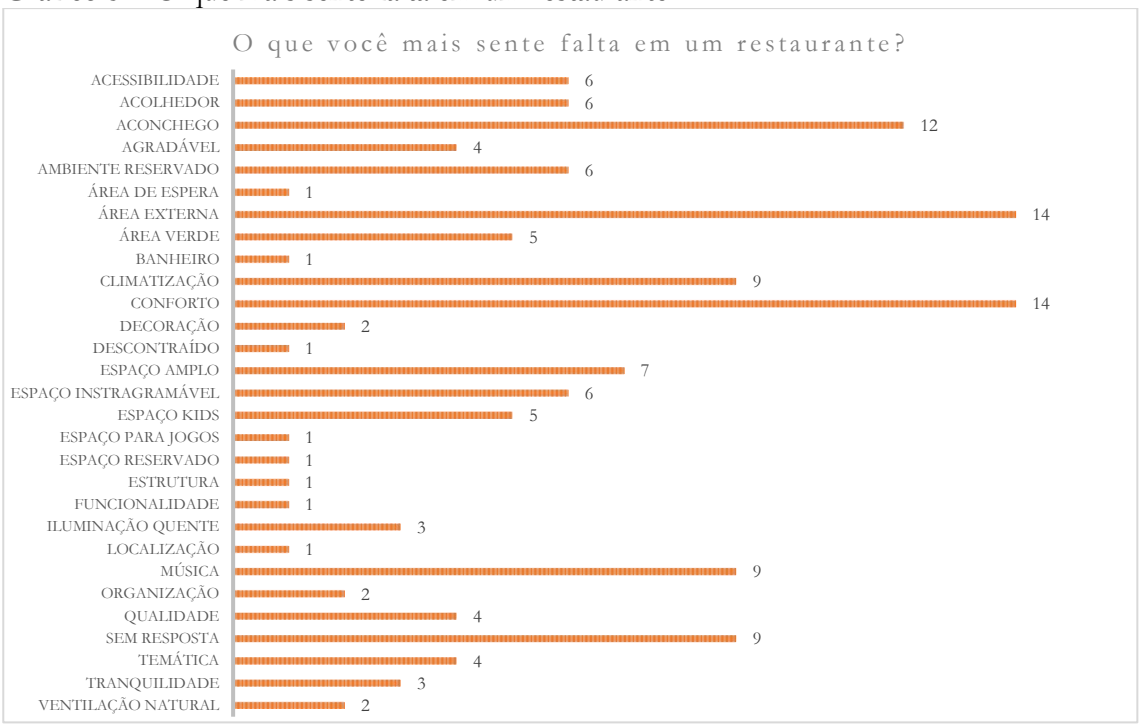
Fonte: Elaborada pela autora (2025).

A possibilidade de múltiplas escolhas reforça que a experiência desejada em um restaurante é composta por uma combinação de fatores sensoriais e emocionais, sendo o ambiente um componente-chave na construção de experiências gastronômicas significativas e satisfatórias.

6.1.10 Questão 10 – Qual ambiente você sente falta nos restaurantes da região e que você acha que deveria ter no projeto?

A partir das respostas obtidas na pergunta aberta, observa-se que os aspectos mais frequentemente apontados como ausentes nos restaurantes da região e desejáveis em um novo projeto foram **conforto** e **área externa**, ambos mencionados por 14 participantes. Tais elementos demonstram a busca por espaços que proporcionem bem-estar físico e conexão com o ambiente externo, aspectos cada vez mais valorizados pelos consumidores contemporâneos. Além disso, **aconchego** (12), **climatização** (9), **música** (9), **organização** (9) e **qualidade** (4) também se destacam como carências percebidas, reforçando a importância de uma ambientação que equilibre funcionalidade, conforto térmico e estímulos sensoriais (Gráfico 5).

Gráfico 5 – O que mais sente falta em um restaurante



Fonte: Elaborada pela autora (2025).

Outros elementos citados, como **espaço 'instagramável'**, **ambiente reservado** e **acolhimento**, revelam um desejo por experiências mais personalizadas, visuais e intimistas. A diversidade das respostas sugere que os usuários não buscam apenas um espaço para refeição, mas um local que agregue valor emocional, estético e funcional à experiência gastronômica, reforçando a necessidade de um projeto arquitetônico atento às múltiplas dimensões da vivência no restaurante.

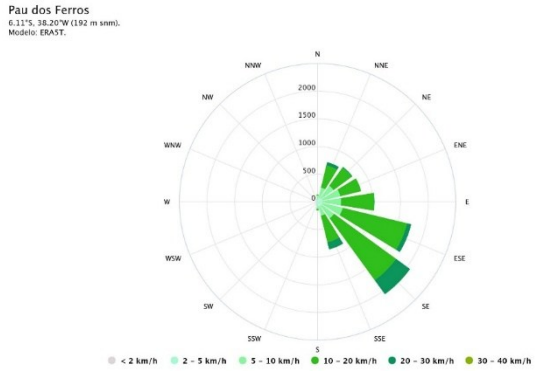
A aplicação e análise dos questionários permitiram identificar de forma clara as carências e os desejos do público-alvo em relação aos espaços gastronômicos existentes em Pau dos Ferros. As respostas evidenciaram a necessidade de ambientes mais acolhedores, sensoriais e visualmente

atrativos, que proporcionem não apenas a alimentação, mas também experiências de conforto, socialização e identidade. Os dados obtidos contribuíram diretamente para a definição do programa de necessidades e das diretrizes projetuais, reafirmando a importância da escuta ativa dos usuários como base para a concepção de um projeto arquitetônico que dialogue com as demandas locais e potencialize o bem-estar no contexto urbano.

6.2 Condicionantes bioclimáticas

A rosa dos ventos do município de Pau dos Ferros (Figura 16) evidencia que os ventos predominantes na cidade sopram das direções leste (E) e sudeste (SE), com velocidades médias entre 10 e 20 km/h. Também são identificadas ocorrências com velocidades entre 20 e 30 km/h, o que indica boa disponibilidade de ventilação natural ao longo do ano. Dessa forma, a orientação das aberturas principais do edifício, como janelas, portas e elementos vazados, deve ser voltada preferencialmente para o sudeste. Isso permite o aproveitamento ideal da ventilação cruzada, favorecendo o resfriamento natural dos ambientes e proporcionando maior conforto térmico aos usuários. Essa estratégia, além de eficaz no clima local, contribui para a sustentabilidade do edifício, reduzindo a necessidade de climatização artificial.

Figura 16 – Rosa dos ventos, Pau dos Ferros

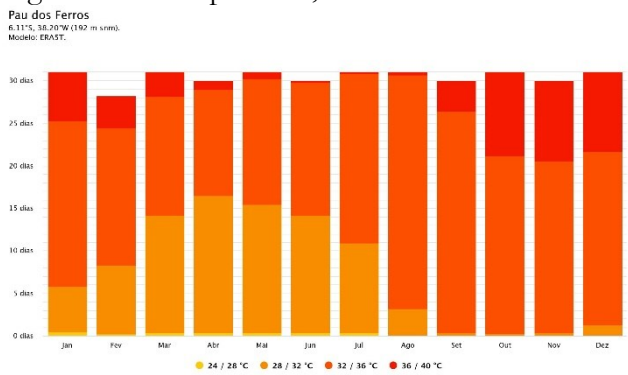


Fonte: Meteoblue (2025).

De acordo com os dados representados no gráfico de temperatura (Figura 17), observa-se que Pau dos Ferros mantém temperaturas elevadas durante praticamente todo o ano. As faixas predominantes de temperatura se situam entre 32 °C e 40 °C, com uma considerável frequência de dias atingindo a faixa mais quente (36–40 °C), especialmente nos meses de setembro a dezembro. Os meses de março a junho apresentam temperaturas ligeiramente mais amenas, variando entre 28 °C e 32 °C, o que permite maior aproveitamento de ambientes abertos ou semiabertos nesse período. Esse clima quente e seco requer soluções arquitetônicas que priorizem o sombreamento,

o uso de materiais com baixa absorção térmica, e a aplicação de estratégias passivas para a redução da carga térmica nos ambientes internos.

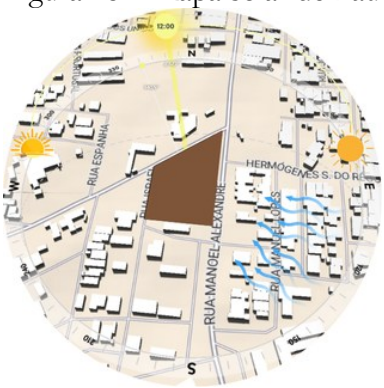
Figura 17 – Temperatura, Pau dos Ferros



Fonte: Meteoblue (2025).

A análise do mapa solar da área de estudo revela importantes condicionantes ambientais que impactam diretamente no conforto térmico e na eficiência energética do projeto arquitetônico. O terreno em questão apresenta orientação predominante com a face norte voltada para a parte inferior da imagem, recebendo intensa radiação solar ao longo do dia, especialmente ao meio-dia. As fachadas voltadas para leste e oeste estão mais expostas ao sol horizontal nos períodos da manhã e da tarde, respectivamente, o que demanda estratégias eficazes de sombreamento, como brises verticais, venezianas móveis ou vegetação de médio porte. Observa-se que as construções vizinhas a leste contribuem com sombreamento parcial no período matutino, enquanto a face oeste permanece mais vulnerável à radiação no fim do dia, exigindo atenção especial quanto ao controle térmico.

Figura 18 – Mapa solar de Pau dos Ferros

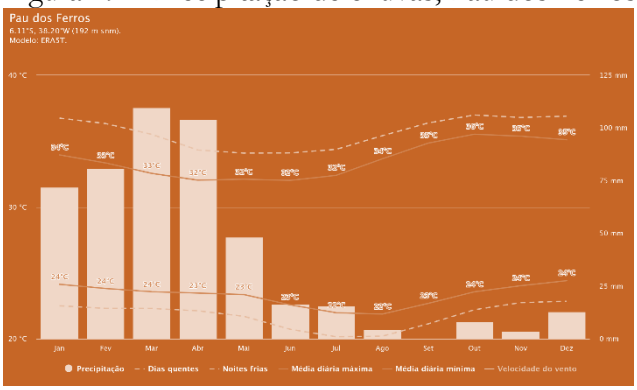


Fonte: Canva, adaptada pela autora (2025).

Além disso, os ventos predominantes indicados no mapa provêm das direções sudeste/leste, favorecendo a adoção de ventilação cruzada por meio da disposição de aberturas nas

fachadas opostas. Dessa forma, a implantação arquitetônica deve considerar não apenas o posicionamento solar, mas também a direção dos ventos, permitindo estratégias que contribuem para a redução de cargas térmicas internas, promovendo maior conforto ambiental aos usuários e diminuindo a dependência de sistemas artificiais de climatização.

Figura 19 – Precipitação de chuvas, Pau dos Ferros



Fonte: Meteoblue (2025).

De acordo com os dados representados no gráfico de precipitação de chuvas (Figura 19) durante o ano, observa-se que Pau dos Ferros mantém temperaturas elevadas durante praticamente todo o ano e chuvas de maior frequência no primeiro semestre. As faixas predominantes de temperatura se situam entre 32 °C e 40 °C, com uma considerável frequência de dias atingindo a faixa mais quente (36–40 °C), especialmente nos meses de setembro a dezembro, onde apresenta menor precipitação de chuvas. Os meses de março a junho apresentam temperaturas ligeiramente mais amenas, variando entre 28 °C e 32 °C, o que permite maior aproveitamento de ambientes abertos ou semiabertos nesse período, e onde ocorrem as chuvas na cidade.

7 O ANTEPROJETO DE UM RESTAURANTE NO MUNICÍPIO DE PAU DOS FERROS/RN

Neste capítulo, apresenta-se o anteprojeto arquitetônico de um restaurante em Pau dos Ferros/RN, desenvolvido com base nos princípios da neuroarquitetura, conforto ambiental e valorização da identidade local. A proposta surge como resposta às análises urbanísticas, aos dados coletados por meio de questionários e aos estudos teóricos e referenciais abordados anteriormente. O projeto busca oferecer mais do que uma estrutura funcional: propõe um espaço sensorial, acolhedor e integrado ao entorno urbano. Aqui, são detalhadas as decisões projetuais adotadas, como o conceito, o partido arquitetônico, o programa de necessidades, o zoneamento e a organização dos fluxos. O objetivo é promover uma experiência completa ao usuário, aliando bem-estar, estética e funcionalidade.

7.1 Conceito e partido arquitetônico

O Aura Aconchego Restaurante foi pensado para ser mais do que um lugar para refeições — a proposta é proporcionar bem-estar em todos os sentidos, usando a arquitetura como ferramenta para despertar sensações e emoções. Inspirado na neuroarquitetura, o projeto busca criar um espaço onde as pessoas se sintam acolhidas, confortáveis e conectadas com o ambiente. A ideia principal é construir um espaço envolvente, que estimule os sentidos por meio da iluminação suave, dos materiais naturais, das texturas agradáveis ao toque e de um layout fluido, que facilite a circulação e o encontro entre os ambientes. Tudo foi planejado para que o restaurante não apenas atenda às necessidades funcionais, mas também ofereça uma experiência sensorial completa.

O partido arquitetônico parte da proposta de criar um ambiente temático focado no bem-estar, com transições suaves entre os espaços, integração entre áreas internas e externas e uma setorização que organiza os fluxos de maneira clara e intuitiva. Elementos como vegetação, madeira, iluminação quente e contato visual com o exterior ajudam a criar a sensação de aconchego que dá nome ao projeto. Além disso, o restaurante adota práticas sustentáveis e acessível.

7.2 Impacto visual

O Aura Aconchego Restaurante foi pensado para ser mais do que um lugar para refeições – a proposta é proporcionar bem-estar em todos os sentidos, usando a arquitetura como ferramenta para despertar sensações e emoções. Inspirado na neuroarquitetura, o projeto busca criar um espaço onde as pessoas se sintam acolhidas, confortáveis e conectadas com o ambiente.

A logo "Aura Aconchego Restaurante" (Figura 20) foi pensada para traduzir visualmente os principais conceitos do projeto: calmaria, elegância natural, e uma experiência sensorial acolhedora.

Tipografia: combinação fluida e elegante para "Aura", equilibrada com uma fonte acolhedora em "Aconchego".

Elemento gráfico: círculo orgânico que simboliza proteção, calma e plenitude — como uma aura envolvente.

Inspiração: formas naturais, madeira ripada e tons terrosos.

Estilo: sofisticado, sereno e acolhedor, convidando o cliente a permanecer.

Figura 20 – Logo do projeto

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Aura é uma palavra leve, etérea, quase sussurrada – por isso foi trabalhada em uma tipografia suave e fluida, remetendo ao toque orgânico da arquitetura biofílica e das formas curvas do projeto. **Aconchego** tem força emocional, evoca calor humano e bem-estar. Utilizada uma fonte mais estável e acolhedora, para equilibrar a leveza de "Aura". **Restaurante** aparece como um elemento secundário, mas essencial, em fonte discreta e limpa – reforçando a sofisticação do conjunto sem sobrecarregar.

7.3 Moodboard

O moodboard (Figura 21) apresentado transmite uma atmosfera de conforto, sofisticação natural e bem-estar, sendo guiado por princípios da neuroarquitetura. A paleta de cores escolhida é composta por tons terrosos – como o marrom, bege e areia – combinados com diferentes tonalidades de verde. Essa combinação contribui para criar um ambiente acolhedor, equilibrado e em conexão direta com a natureza. O uso de materiais naturais como madeira, pedras, fibras e tecidos reforça a proposta sensorial do espaço, despertando memórias táteis e visuais que remetem ao orgânico e ao artesanal. A composição visual revela ambientes fluidos e integrados, com mobiliário de formas arredondadas e orgânicas, favorecendo o acolhimento e a interação.

Figura 21 – MoodBoard do projeto

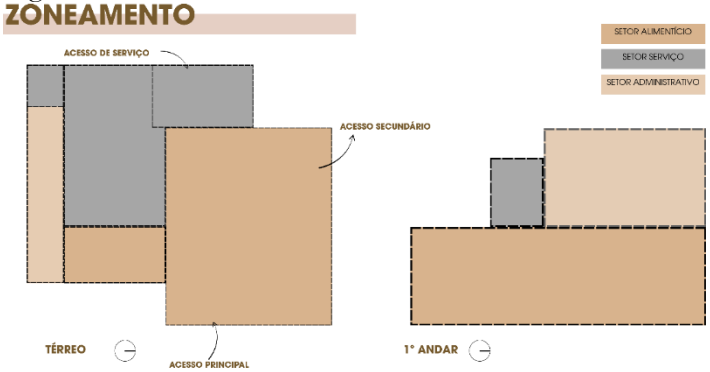
Fonte: Autoria própria (2025).

Elementos como jardins verticais, grandes vasos com plantas tropicais, revestimentos em madeira ripada e luminárias de fibras naturais traduzem o conceito de um espaço que valoriza o convívio humano em harmonia com o meio ambiente. A iluminação suave e pontual complementa a atmosfera tranquila e aconchegante, contribuindo para uma experiência sensorial que estimula a calma, o foco e o relaxamento.

7.4 Zoneamento e organofluxograma

O zoneamento (Figura 22) do restaurante foi concebido a partir de uma análise climática e funcional do terreno, considerando a orientação solar, os ventos predominantes, as vias de acesso e a experiência do usuário. A localização do terreno permitiu uma setorização clara e eficiente dos ambientes. As áreas externas foram estrategicamente posicionadas na porção norte do terreno, com o deck/mirante voltado para a direção oeste, aproveitando a vista privilegiada para o pôr do sol. Essa decisão promove uma integração visual com a paisagem, enriquecendo a experiência dos clientes em horários de maior atratividade. O restaurante, área fechada, foi implantado no centro do lote, garantindo acessibilidade e conexão direta tanto com a área de serviço (cozinha e apoio) quanto com as áreas de estar externas.

Figura 22 – Zoneamento



Fonte: Autoria própria (2025).

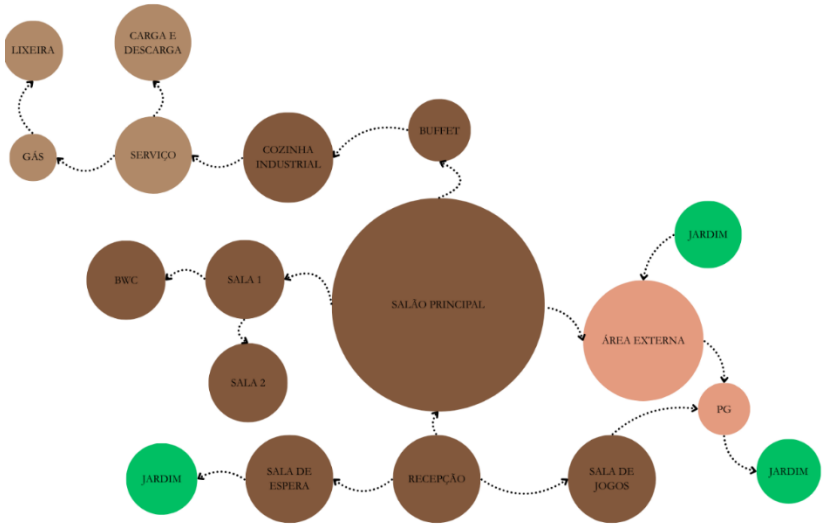
A ventilação cruzada é favorecida pela orientação das aberturas e layout dos blocos, otimizando a circulação natural do ar e contribuindo para o conforto térmico dos usuários. O uso de brises ou elementos de sombreamento pode ser adotado nas fachadas com maior exposição solar, especialmente a oeste. A área de serviço/cozinha foi posicionada na parte mais reservada e funcional do terreno (canto noroeste), com acesso logístico direto a partir da Rua João Benevides de Aquino, permitindo o abastecimento e o manejo de resíduos sem interferir no fluxo dos clientes. O playground, na porção nordeste, foi integrado ao espaço externo e ao deck/mirante, com recuo seguro das vias e sombreamento natural da vegetação, oferecendo um ambiente protegido e agradável para o público infantil. Essa localização também assegura visibilidade direta dos pais a partir da área de mesas externas.

Os estacionamentos foram distribuídos nas laterais da frente do terreno, com entrada independentes, evitando conflitos de circulação. A setorização garante acessibilidade universal, respeitando os recuos legais e permitindo circulação fluida tanto para pedestres quanto para

veículos. Por fim, a vegetação e os jardins foram estrategicamente posicionados para compor a paisagem, oferecer sombreamento e promover conforto ambiental, reforçando os princípios de sustentabilidade e integração com o entorno urbano.

O fluxograma (Figura 23) representa a organização funcional dos ambientes do restaurante e a relação de circulação entre eles. A setorização está bem estruturada em três grandes eixos: operacional (serviço e cozinha), atendimento ao público (salão e recepção) **e** lazer (área externa e infantil). Essa separação garante fluidez, higiene e eficiência no funcionamento diário do estabelecimento.

Figura 23 – Organofluxograma esquemático dos setores



Fonte: Autoria própria (2025).

1. Setor de Apoio e Operações Internas

Lixeira**,** Gás e Serviço: posicionados estrategicamente em sequência, com acesso isolado do público, garantindo o cumprimento das normas da ANVISA e da vigilância sanitária quanto à manipulação e descarte de resíduos; Carga e Descarga: com acesso direto à área de serviço, permitindo a entrada de insumos sem cruzamento com a circulação de clientes; Cozinha Industrial: núcleo do setor operacional, com ligação direta com o buffet e salão principal, facilitando a logística de distribuição dos alimentos; Buffet: posicionado como elo entre a cozinha e o salão, garante agilidade no serviço self-service, com circulação organizada e sem interferência no fluxo principal dos usuários.

2. Setor de Atendimento ao Público

Salão Principal: ambiente central do restaurante, conectando as diversas áreas: buffet, recepção, áreas privadas (salas), e espaço externo. Essa configuração promove uma circulação fluida, com opções variadas de acomodação (cadeiras, sofás etc.); Recepção e Sala de Espera:

localizadas antes do salão, organizam o fluxo de entrada dos clientes, oferecendo conforto durante a espera e organizando o atendimento; Mezanino: conectadas ao salão, atendem demandas por maior privacidade ou eventos fechados; BWC: posicionado próximo às salas privativas e de fácil acesso ao público em geral.

3. Setor de Lazer e Espaço Externo

Área Externa / Deck Mirante: com ligação direta ao salão principal, oferece uma extensão do espaço de refeições ao ar livre, com vista privilegiada para o pôr do sol; Playground (PG): acessado pela área externa, oferece opções para o público infantil, mantendo a segurança e o conforto visual dos pais; Sala de Jogos: espaço complementar de entretenimento para todas as idades, conectado à recepção e à área externa; Jardins: envolvem os espaços externos e de espera, reforçando o caráter paisagístico, de conforto ambiental e bem-estar.

O projeto também considera a acessibilidade e a visibilidade interna entre setores importantes, como área kids e deck. A integração dos jardins e a presença de espaços de transição, como a recepção e a sala de espera, garantem uma ambiência agradável e organizada.

7.5 Programa de necessidades e pré-dimensionamento

O programa de necessidades (Quadro 10), foi estruturado com base nas necessidades encontradas nos restaurantes da região, bem como com o auxílio dos resultados do questionário aplicados em campo, considerando os desejos da população. Além dos ambientes necessários para o desenvolvimento das atividades funcionais e técnicas que o restaurante exige.

Quadro 10 – Programa de necessidades

PROGRAMA DE NECESSIDADES		
RESTAURANTE	ESPAÇOS	DIMENSÃO (m²)
SETOR EXTERNO	Estacionamento – 52 vagas	1067.22
	Calçada	948.14
	Área Externa	181.84
	Praça	172.50
	Playground	108.86
	Lixeira	26.92
SETOR ALIMENTÍCIO	Salão principal	856.26
	Recepção	120.00
	Sala de Jogos	120.00
	WC feminino	44.40
	WC masculino	43.80
	WC Família	45.50
	Hall Banheiros	46.49
	Salão Privado – pav. 2	290.90

(Continua)

Quadro 10 – Programa de necessidades

	Terraço – pav. 2	513.72
	Hall privativo – pav. 2	46.49
	WC feminino – pav. 2	21.34
	WC masculino – pav. 2	21.34
	WC família – pav. 2	45.50
SETOR ADMINISTRATIVO	Sala de reunião	32.48
	Sala de Contabilidade	12.62
	Sala Nutrição	12.62
	Sala Administrativa	12.62
	DML	10.09
	Vest. Masculino	30.03
	Vest. Feminino	30.03
	PNE MASC.	6.12
	PNE FEM.	6.12
SETOR DE SERVIÇO	Sala de pré-preparo e cocção	76.50
	Despensa diária	25.00
	Hall cozinha	18.75
	Louça suja	12.87
	Limpeza Utensílios	25.73
	Lavanderia	12.48
	Ante-Câmara	6.25
	Câmara fria (05 salas)	19.24
	Hall câmara fria	45.25
	Depósito descartáveis	20.63
	Depósito Eventos	21.38
	Portaria	12.50
	Carga e Descarga	-
	Depósito mercadoria 01	21.00
	Depósito pallets	21.00
	Depósito mercadoria 02	42.75
	GLP	19.13
	Geradores	27.48
	Lixo úmido e orgânico	13.74
	Condensadores	25.23
	Lixo seco	12.62
	Cozinha de apoio – pav. 2	103.64
	Despensa de apoio – pav. 2	26.24
ÁREA VERDE		
ESTACIONAMENTO	Jardim	121.81
	Jardim	43.48
	Jardim	41.00
	Jardim	41.31
	Jardim	38.88
	Jardim	56.17
	Jardim	6.12
	Jardim	24.76
	Jardim	3.02
ÁREA INTERNA	Jardim	394.93
	Jardim	544.86
	Jardim	249.45
	Jardim	37.75

Fonte: Autoria própria (2025).

8 SOBRE O PROJETO

Para direcionar as condicionantes legais do projeto, foram utilizados valores de referência do Plano Diretor de Pau dos Ferros, e o código de obras de Natal e Mossoró. Dessa forma, obteve-se os seguintes dados projetuais: (Observar quadro 11)

Quadro 11 – Quadro de áreas do projeto

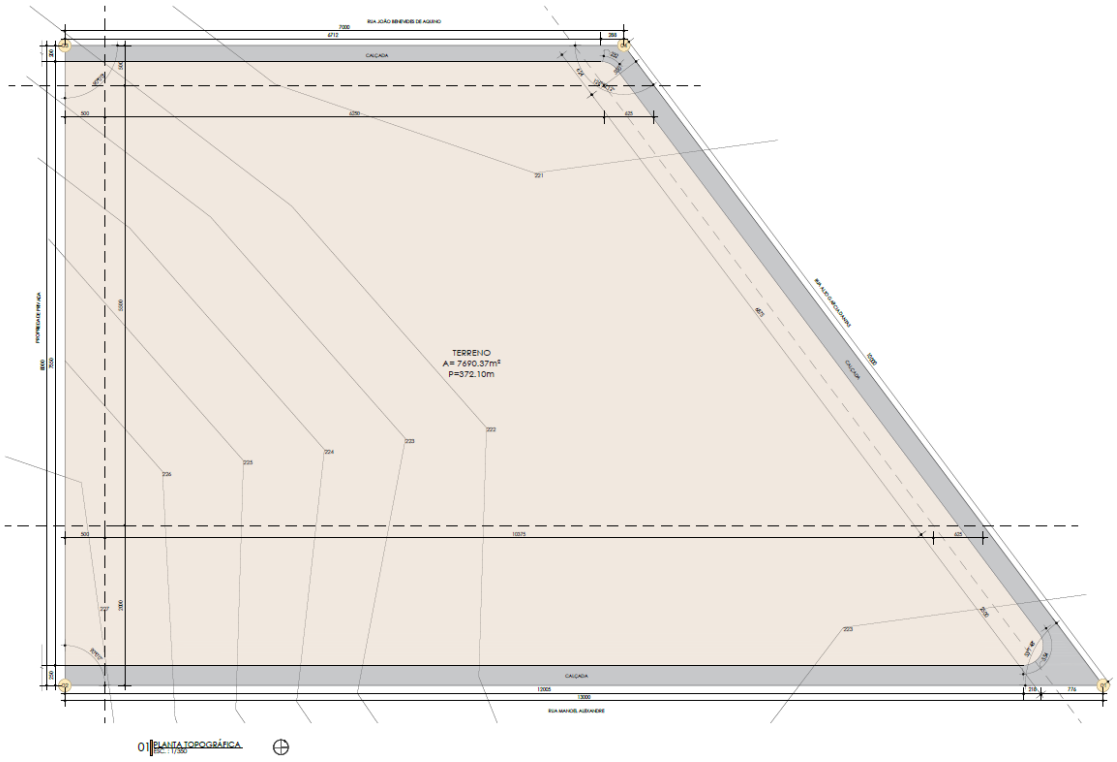
QUADRO DE ÁREAS		
ÁREA	VALOR DE REFERÊNCIA	UTILIZADO
Área do Terreno	-	7690.37m²
Área Construída	-	4252.61m²
Área útil	-	2977.88m²
Área Cobertura	-	2552.09m²
Área verde	-	1603.54m²
Área Permeável	Mínimo 20%	38.38m²
Coeficiente de aproveitamento	Máximo 1,2	0.55
Taxa de Ocupação	Máximo 80%	72.80%

Fonte: Autoria própria (2025).

8.1 Topografia e implantação

O levantamento topográfico (Figura 24) apresentado corresponde a um terreno com área total de 7.690,37 m² e perímetro de 372,10 metros, localizado em uma zona urbanizada e delimitado por três vias públicas: Rua Manoel Alexandre, Rua Alto Garcia Dantas e Rua João Benevides de Aquino. A forma do lote é irregular, com predominância de linhas retas e um limite inclinado na lateral direita, adaptando-se à malha viária existente. A planta topográfica indica a presença de calçadas e acessos já definidos, evidenciando que se trata de uma área com infraestrutura urbana consolidada.

Figura 24 – Topografia do terreno



Fonte: Autoria própria (2025).

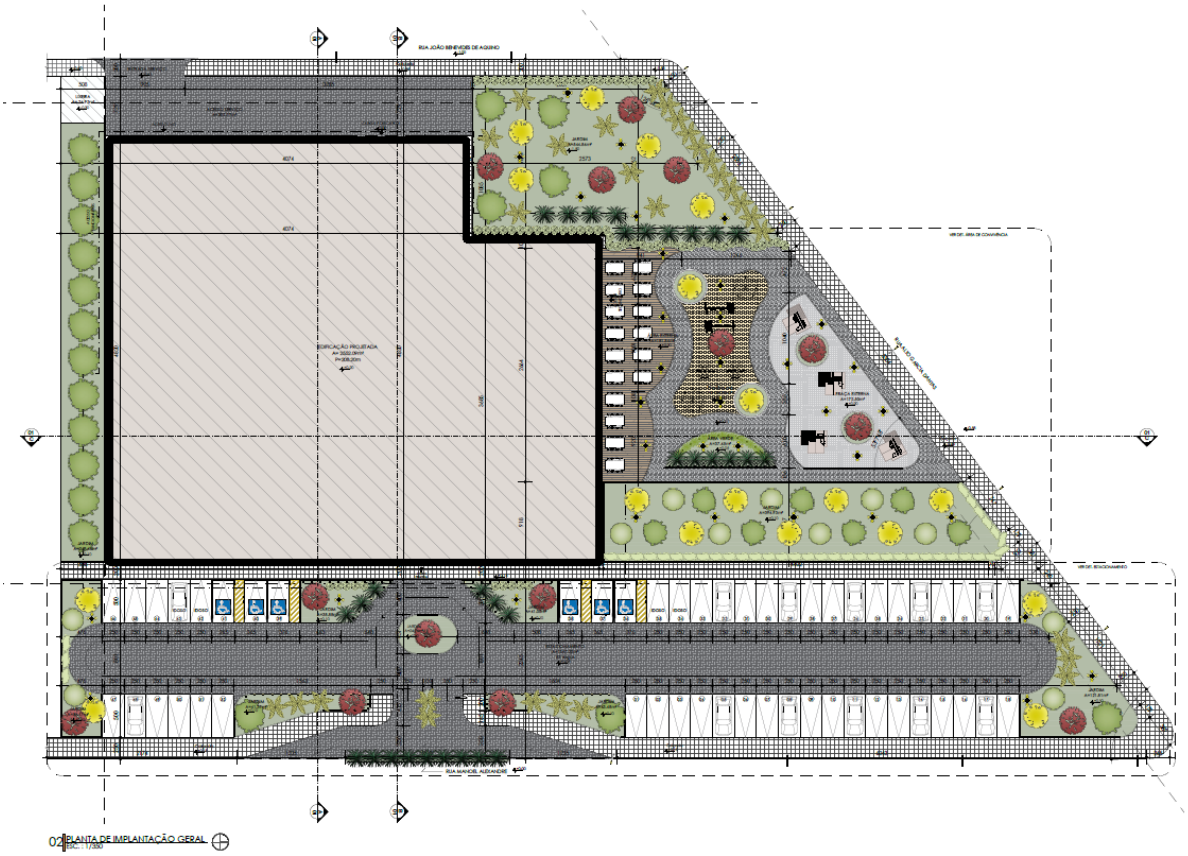
As curvas de nível demonstram um declive suave que se estende principalmente no sentido da Avenida Raimunda Alexandre, com cotas altimétricas variando entre 200 e 205. Essa topografia leve favorece o escoamento natural da água pluvial, reduzindo a necessidade de intervenções significativas no terreno, como cortes ou aterros expressivos, o que contribui para uma implantação mais eficiente e econômica do projeto. A orientação do terreno é indicada por rosa dos ventos, permitindo uma análise adequada da insolação e ventilação natural, fundamentais para o conforto ambiental das futuras edificações.

A figura 25 corresponde à planta de implantação geral do projeto arquitetônico, evidenciando a ocupação do terreno com seus respectivos usos e setores funcionais. O lote, de forma irregular, acomoda centralmente a edificação principal, com recuos generosos em todas as direções, favorecendo a implantação de paisagismo, áreas de circulação, estacionamento e espaços de convivência ao ar livre. Na porção central do lote encontra-se o edifício principal, com área significativa e formato retangular, rodeado por calçadas técnicas, acessos laterais e áreas verdes. Ao longo da frente do terreno, na Rua Manoel Alexandre, está implantada a via interna de acesso com estacionamento para veículos, incluindo vagas acessíveis e áreas de carga e descarga. O sistema viário interno foi desenhado para permitir facilmente a circulação e manobra, com canteiros

centrais ajardinados que suavizam visualmente o espaço e reforçam a segurança e orientação do tráfego.

A porção lateral direita do terreno concentra o paisagismo de permanência, composto por caminhos sinuosos em piso intertravado, mobiliário urbano, vegetação arbórea e arbustiva, áreas de estar e um espaço destinado a atividades ao ar livre, como praça de convivência ou área de alimentação externa. Esse setor evidencia a preocupação com a integração entre arquitetura e paisagismo, criando um ambiente acolhedor e agradável para os usuários. O projeto contempla ainda arborização periférica com espécies de médio e grande porte, criando uma barreira visual e sombreamento natural em torno do edifício e das áreas de circulação.

Figura 25 – Implantação



Fonte: Autoria própria (2025).

De modo geral, a implantação apresenta uma proposta funcional e equilibrada, que respeita os limites do lote, a topografia natural do terreno e as diretrizes de acessibilidade e conforto ambiental. A disposição dos elementos garante uma circulação eficiente de pedestres e veículos, ao mesmo tempo em que promove espaços de descanso, convívio e contato com a natureza, reforçando os princípios de bem-estar, sustentabilidade e integração urbana que norteiam o projeto.

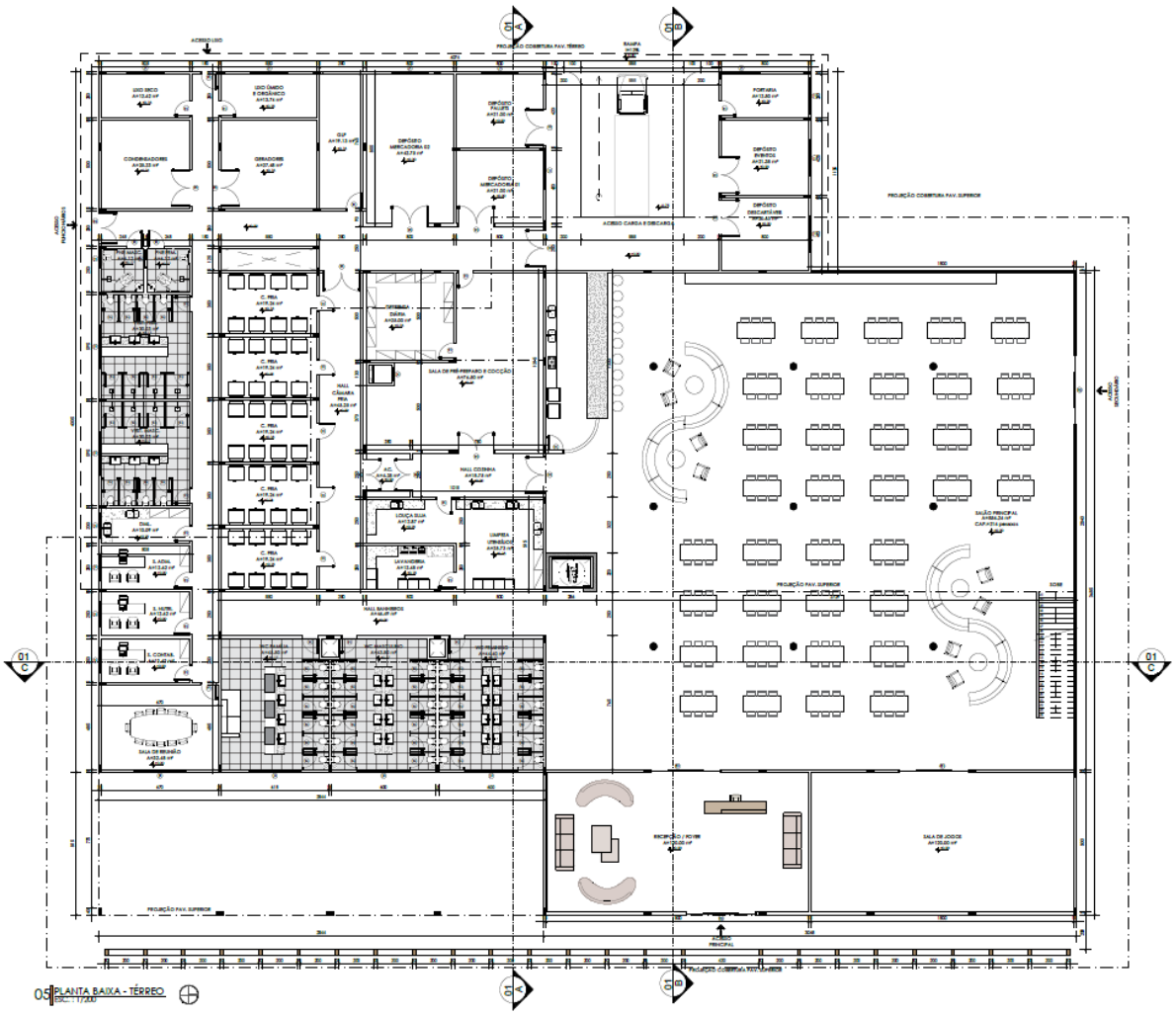
8.2 Plantas baixas e cobertura

A planta baixa térrea (figura 26) do restaurante proposto revela uma composição funcional bem distribuída, com fluxos organizados e uma clara divisão entre os setores operacionais e de atendimento ao público. Na ala esquerda do projeto está localizado o setor administrativo e de apoio operacional, com salas bem definidas para coordenação, diretoria, reuniões e atendimento, indicando que o restaurante possui estrutura de gestão própria, o que pode atender tanto à administração de franquias quanto a eventos internos. Anexo a esse setor, encontram-se os sanitários públicos e os vestiários de funcionários, garantindo acessibilidade e controle de fluxo entre áreas sujas e limpas, conforme exigido pelas normas sanitárias.

No centro da planta, destaca-se a praça de alimentação interna, com layout orgânico e espaços de permanência acolhedores. Essa área é valorizada por mobiliário fluido, bancos curvos, vegetação e iluminação pontual, criando um ambiente sensorial que reforça o conceito de neuroarquitetura**.** A circulação ao redor dessa praça conecta naturalmente os demais espaços, promovendo integração entre os setores sociais e operacionais. À direita, localiza-se o salão principal do restaurante, com mesas bem distribuídas, em diferentes formatos (retangulares e circulares), favorecendo tanto grupos quanto casais ou clientes individuais. Esse ambiente amplo também comporta zonas de estar informal e pode ser adaptado para eventos ou grandes refeições, evidenciando a flexibilidade espacial do projeto.

Na parte inferior da planta (voltada à fachada principal), encontra-se a área de recepção, com estar confortável, balcão de recepção e acesso visual direto ao interior do restaurante. Essa recepção funciona como filtro de entrada e reforça o aspecto institucional e acolhedor da proposta. Outro destaque da planta é a cozinha industrial, próxima aos salões e com layout funcional: áreas de preparo quente e frio, armazenamento, lavagem e circulação técnica estão bem-posicionadas, garantindo eficiência operacional e separação adequada entre alimentos crus e prontos, conforme exigências da ANVISA e boas práticas de manipulação.

Figura 26 – Planta baixa - térreo



Fonte: Autoria própria (2025).

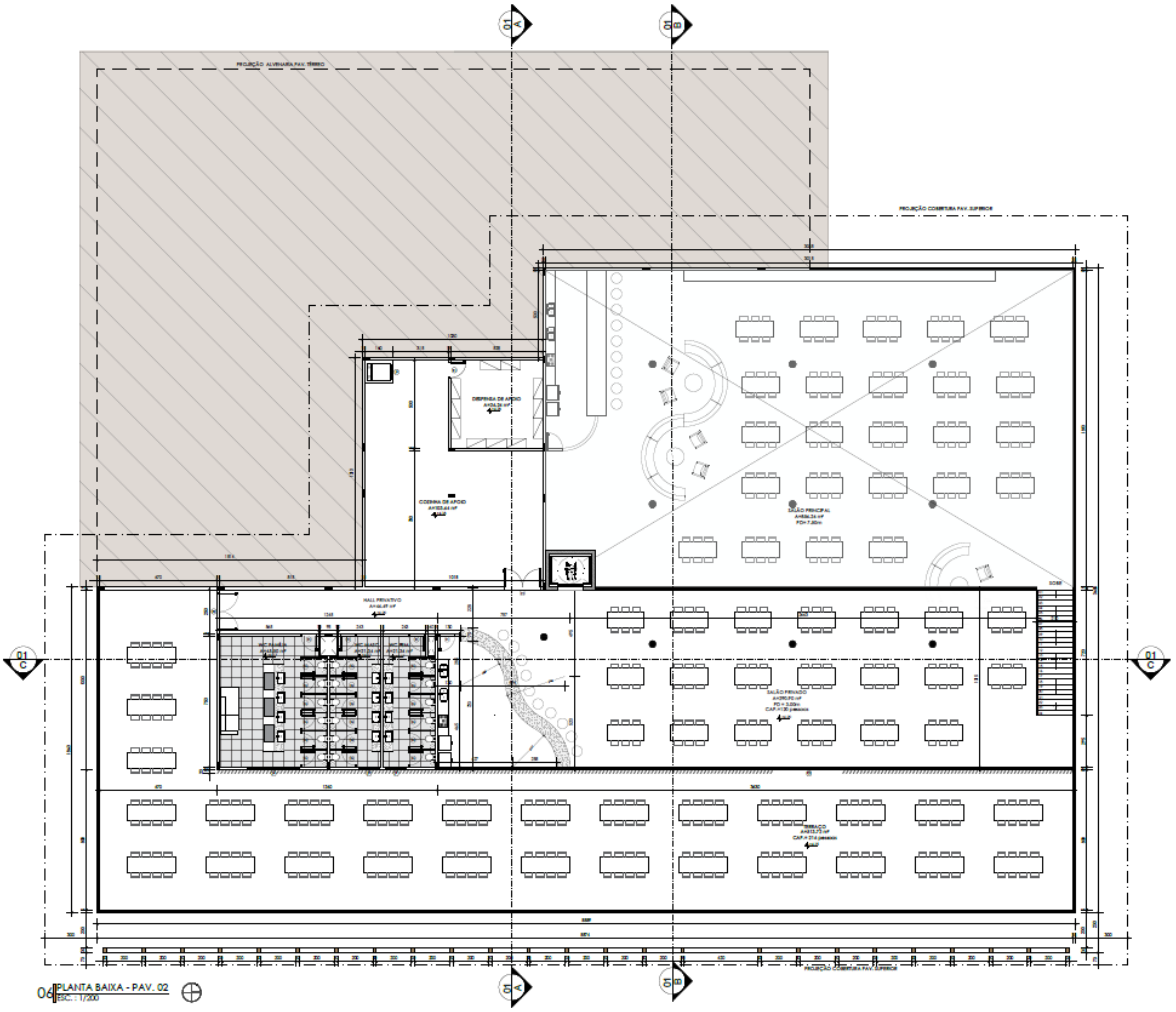
A figura 27 apresenta a planta baixa do pavimento superior (PAV. 02) do restaurante, evidencia a continuidade do conceito projetual com foco em funcionalidade, integração e conforto espacial, alinhado aos princípios da neuroarquitetura abordados na proposta geral.

Neste pavimento, observa-se uma significativa ampliação da área de salão, com grande número de mesas dispostas de forma organizada e funcional, voltadas para atender uma maior capacidade de público, o que pode ser interpretado como um espaço dedicado a horários de maior demanda, eventos, ou até mesmo locações privativas. A disposição das mesas valoriza a fluidez da circulação e mantém áreas de respiro com espaços de estar soltos e curvas suaves, proporcionando diversidade de uso e conforto visual.

Na porção central da planta, repete-se a praça de convivência interna, conectada ao pavimento inferior por meio de um pé-direito duplo, que além de favorecer a iluminação natural e a ventilação cruzada, atua como elemento articulador vertical entre os dois pavimentos. A presença

de vegetação integrada e mobiliário orgânico reforça a proposta sensorial e de bem-estar. Há ainda um balcão/bar nesse nível, o que amplia a autonomia do pavimento superior, permitindo que funcione de forma independente em determinados contextos (eventos, reuniões ou turnos noturnos, por exemplo). Na parte posterior à praça, encontra-se uma área de apoio composta por cozinha de apoio, elevador monta-carga, depósito e circulação técnica, garantindo o abastecimento eficiente do andar superior sem interferir nas áreas de uso público.

Figura 27 – Planta baixa – pavimento 02

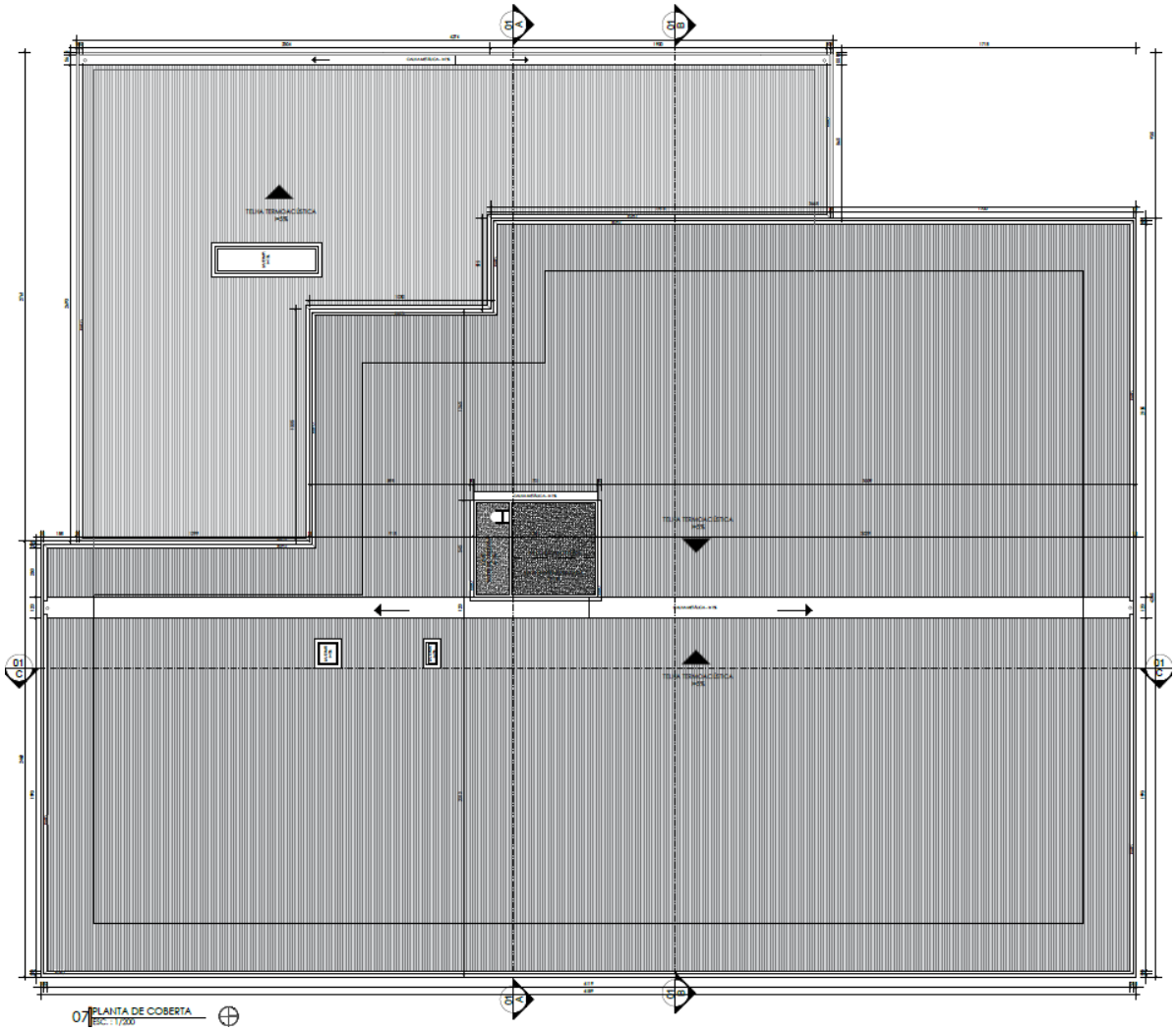


Fonte: Autoria própria (2025).

A porção frontal do pavimento é marcada por dois grandes salões de refeições, que repetem a lógica de layout modular e simétrico, com mesas enfileiradas e caminhos centrais bem definidos. Essa repetição é proposital para manter a identidade visual e facilitar a setorização do atendimento. A presença de aberturas voltadas para a fachada principal favorece a entrada de luz natural e ventilação cruzada, contribuindo para a eficiência energética do edifício. Por fim, a escada

de acesso lateral e o elevador sinalizam uma preocupação com a acessibilidade universal, permitindo que o segundo pavimento seja acessado por todos os usuários, sem barreiras físicas.

Figura 28 – Planta de coberta



Fonte: Autoria própria (2025).

A cobertura do restaurante, conforme apresentado na figura 28, adquire um sistema de duas águas na cobertura principal, e de uma água na cobertura inferior. Foi adotado o uso da telha termoacústica e inclinação de 5% para que favoreça o escoamento adequado das águas pluviais. A planta apresenta calhas centrais e ralos posicionados nos locais de escoamento, assegurando o escoamento correto e a proteção das áreas internas. Conta também com um espaço para casa de máquinas e reservatório superior, além de shafts que passam à cobertura.

8.3 Paisagismo

A figura 29 apresenta a tabela de espécies vegetais utilizadas no paisagismo do restaurante organizadas de forma clara e funcional, com informações botânicas, porte, uso principal e quantidade prevista para cada uma. A composição revela uma seleção de vegetações que associam estética, funcionalidade, identidade regional, conforto sensorial e sustentabilidade. A paleta vegetal contempla diferentes portes, desde herbáceas e arbustivas até árvores de grande porte, e desempenha papéis diversos dentro do projeto paisagístico. Espécies como Lavanda (Lavandula dentata), Alecrim (Salvia rosmarinus) e Espada-de-São-Jorge (Sansevieria trifasciata) são utilizadas por suas qualidades aromáticas e sensoriais, reforçando o aspecto de bem-estar no ambiente do restaurante, além de se adaptarem bem ao clima local. Já o Costela-de-Adão (Monstera deliciosa) aparece como elemento estético e de interior, integrando o paisagismo à arquitetura.

Figura 29 – Paisagismo

Fonte: Autoria própria (2025).

Para o sombreamento e qualificação térmica do espaço externo, foram escolhidas árvores como a Pata-de-vaca (Bauhinia forficata), o Ipê-roxo (Handroanthus impetiginosus) e a Acácia

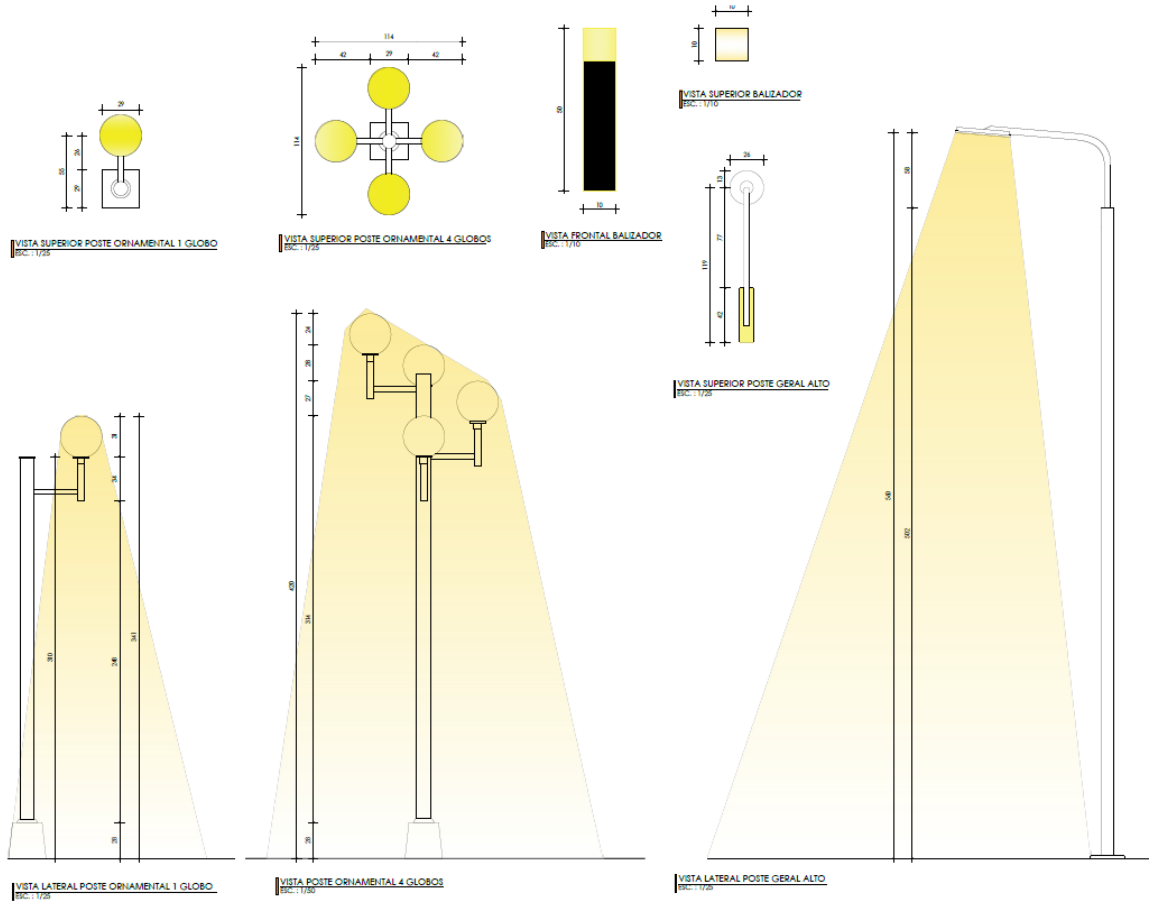
amarela (Vachellia farnesiana), todas com floração expressiva e valor ornamental, favorecendo também a atração de polinizadores. A Pitangueira (Eugenia uniflora) se destaca tanto pelo caráter regional e comestível, quanto pelo resgate cultural e afetivo, associando o projeto a práticas sustentáveis e à identidade local. Entre os elementos com destaque paisagístico, estão as palmeiras, Palmeira-leque (Licuala grandis) e Palmeira imperial (Roystonea oleracea), que conferem imponência e ritmo ao projeto. O uso de espécies como Agave azul (Agave weberi) e Ixora (Ixora coccinea) reforça a diversidade de texturas e cores, contribuindo para a riqueza visual do jardim e para a manutenção simplificada, já que são plantas rústicas e adaptadas.

8.4 Iluminação

A figura 30 apresenta diferentes tipologias de elementos de iluminação utilizados no projeto de ambientação externa, com foco em eficiência luminosa, valorização estética e orientação dos usuários no espaço. Os componentes são representados em vistas técnicas, com indicações dimensionais e área de abrangência da luz emitida. O conjunto é composto por três categorias principais: postes ornamentais, balizadores e postes de grande porte.

Os postes ornamentais aparecem em duas versões: um modelo com um globo e outro com quatro globos. O primeiro possui altura intermediária e é ideal para caminhos e áreas de convivência mais intimistas, proporcionando uma iluminação suave e direcionada. Já o modelo com quatro globos se destaca pelo porte um pouco mais elevado e pela distribuição das luminárias em diferentes orientações, permitindo maior difusão da luz no entorno, sendo adequado para praças, jardins centrais ou acessos amplos.

Figura 30 – Iluminação externa



Fonte: Autoria própria (2025).

O balizador, por sua vez, é um elemento de baixa altura, com iluminação discreta, ideal para guiar percursos em jardins, bordas de canteiros e calçadas, sem causar ofuscamento. Sua forma simples e vertical contribui para a leitura do espaço e segurança do pedestre, valorizando o caminhar noturno. Por fim, o poste de grande porte aparece como elemento funcional principal, voltado à iluminação de vias e áreas amplas. Com altura significativa, sua luminária está posicionada de forma inclinada, direcionando o foco da luz para o solo de maneira eficiente e ampla. Esse tipo de equipamento é fundamental para garantir segurança e visibilidade em espaços como estacionamentos, acessos viários e grandes áreas externas.

9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A elaboração deste anteprojeto arquitetônico de um restaurante em Pau dos Ferros/RN reafirma o papel da arquitetura como mediadora de experiências sensoriais, sociais e culturais. Ao adotar os fundamentos da neuroarquitetura e da psicologia ambiental como base conceitual e metodológica, o trabalho buscou ir além da simples funcionalidade estrutural, propondo espaços capazes de provocar emoções, promover conforto e criar vínculos afetivos com os usuários. A pesquisa teórica aliada ao levantamento de dados locais permitiu compreender os anseios da população e diagnosticar fragilidades no cenário gastronômico da cidade, indicando a carência de estabelecimentos com identidade marcante, estética acolhedora e ambientes bem planejados.

A proposta desenvolvida se destaca por integrar elementos como iluminação sensorial, vegetação estratégica, materiais naturais, e organização funcional dos ambientes, respeitando as particularidades climáticas e culturais da região. Além disso, contribui para a valorização da paisagem urbana, propondo um equipamento que possa atuar como referência estética e simbólica para o município. O projeto também busca fortalecer o setor de serviços, incentivando a permanência dos usuários e ampliando o potencial turístico e econômico da cidade.

Por fim, o trabalho apresenta-se como um ponto de partida para futuras investigações e intervenções que desejem incorporar os princípios da neuroarquitetura em projetos comerciais, reforçando a importância do espaço construído na promoção do bem-estar e na qualificação das relações entre indivíduos e cidade. Espera-se que este estudo sirva como base teórica e projetual para novos empreendimentos que, assim como este, compreendam a arquitetura como linguagem sensível e transformadora.

REFERÊNCIAS

ABDEL, Hana. Restaurante Baba Yaga / Duoitancay Concept. 2024. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/1023123/restaurante-baba-yaga-duoitancay-concept?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 10 abr. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SHOPPING CENTERS. ABRASCE. **Relatório anual 2022**. Disponível em: https://www.abrasce.com.br. Acesso em: 15 jan. 2025.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 179, p. 25-26, 17 set. 2004.

____ **Resolução RDC nº 719, de 7 de julho de 2022**. Dispõe sobre os requisitos sanitários para o funcionamento de serviços de vacinação humana. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 130, p. 45-47, 8 jul. 2022.

____ **Resolução RDC nº 727, de 1º de setembro de 2022.** Dispõe sobre os requisitos para a comercialização de produtos para diagnóstico de uso in vitro. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 168, p. 32-35, 2 set. 2022.

____ **Portaria n° 1.428, de 26 de novembro de 1993**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2 dez. 1993.

____ **Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004.** Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-216-de-15-de-setembro-de-2004-5582626. Acesso em: 27 maio 2025.

____ **Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002.** Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 6 nov. 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0275_21_10_2002.html. Acesso em: 27 maio 2025.

ARAÚJO, Alexandre Daltio. **Arquitetura imersiva**: proposta de restaurante temático steampunk. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade de Vila Velha, Vila Velha, 2019. Disponível em: https://issuu.com/alexandredaltio/docs/arquitetura_imersiva_proposta_de_restaurante_tem_t. Acesso em: 15 jan. 2025.

ARCHTRENDS. Arquitetura em restaurantes. 2024. Disponível em: https://blog.archtrends.com/arquitetura-em-restaurantes/. Acesso em: 15 jan. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 12810:1993**. Coleta e transporte de resíduos sólidos — Requisitos. Rio de Janeiro, 1993.

____**NBR 14518:2000**. Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais — Requisitos. Rio de Janeiro, 2000.

____ **NBR 15575:2013** – Edificações habitacionais – Desempenho. Rio de Janeiro: ABNT, 2013.

____**NBR 15635:2008**. Boas práticas de fabricação — Serviços de alimentação — Requisitos. Rio de Janeiro, 2008.

____**NBR 9050:2020** – Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro: ABNT, 2020.

____**NBR ISO 22000:2019**. Sistemas de gestão da segurança de alimentos — Requisitos para qualquer organização na cadeia alimentar. Rio de Janeiro, 2019.

____**NBR ISO/CIE 8995-1:2013**. Iluminação de locais de trabalho — Parte 1: Interior. Rio de Janeiro, 2013.

BAKER, John. **Visual merchandising**: princípios e estratégias. São Paulo: Editora Senac, 2016.

BATISTA, Karen; ESCOBAR, Maria Andrea Rocha. A importância do visual merchandising na percepção dos consumidores. **Revista Gestão em Análise**, v. 9, n. 1, p. 93-108, 2020.

BIGIO, Viviane. Gastronomia. 2016. Disponível em: https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html. Acesso em: 05 dez. 2024.

CALABRE, Cláudia. Brasil: ame-o ou deixe-o – Campanhas de promoção da culinária regional durante o regime militar**. História & Sociedade**, v. 18, n. 2, p. 45-60, 2010.

CASA ANTIGA IMÓVEIS. O impacto da arquitetura no sucesso do seu restaurante. 2019. Disponível em: https://casaantigaimoveis.com.br/o-impacto-da-arquitetura-no-sucesso-do-seu-restaurante/. Acesso em: 15 jan. 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1967.

CHAVES, Renata. **Visual merchandising e empreendedorismo**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Têxtil e Moda) – Faculdade de Tecnologia de Americana, Americana, 2019. Disponível em: https://ric.cps.sp.gov.br/bitstream/123456789/4010/1/20192S_CHAVESRenata_OD0797.pdf. Acesso em: 15 jan. 2025.

CHING, Francis D. K.. **Arquitetura**: forma, espaço e ordem. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2025

CHING, Francis D.K.; ECKLER, James F.; SALVATERRA, Alexandre. **Introdução à Arquitetura**. Porto Alegre: Bookman, 2014.

COLLAÇO, Janine Helfst. O encontro entre o tradicional e o novo: autenticidade e restaurantes na cidade de São Paulo. In: Tessituras: **Revista de Antropologia e Arqueologia**, v. 1, n. 1, p. 191-191, 2013.

CORPO DE BOMBEIROS DO RIO GRANDE DO NORTE (CBMRN). Instruções Técnicas do Corpo de Bombeiros do RN. Natal, 2022.

CRÍZEL, Lorí. **Neuroarquitetura Design**: Pressupostos da neurociência para a Arquitetura e a Teoria Einfühlung como proposta para práticas projetuais. Curitiba: Editora Insight, 2020.

DANTAS, Joseney Rodrigues de Queiroz. **As cidades medias no desenvolvimento regional**: um estudo sobre Pau dos Ferros (RN). 2014. 261 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional; Cultura e Representações) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

DEIFER, Caroline. Restaurante Piacere. 2016. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/789293/restaurante-piacere-caroline-deifer?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 10 abr. 2025.

DIAS, Sandro. **História da alimentação**. São Paulo: Editora Senac, 2024.

DÓRIA, Luiz. A culinária brasileira e a formação da identidade nacional. **Revista de Gastronomia**, v. 12, n. 3, p. 85-102, 2014.

FRANÇA, Rosana Silva de; DANTAS, Joseney Rodrigues de Queiroz; CLEMENTINO, Maria do Livramento Miranda. A cidade média interiorizada: Pau dos Ferros no desenvolvimento regional. **Revista Tecnologia e Sociedade**, Curitiba, v. 11, n. 23, p. 129-148, 2015. Disponível em: https://periodicos.utfpr.edu.br/rts/article/view/3155/2426. Acesso em: 14 dez. 2020.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. Rio de Janeiro: Record, 1933.

GATTUPALLI, Ankitha. Psicologia das cores nos projetos comerciais: Da identidade à influência no comportamento do cliente. ArchDaily Brasil, 2023. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/1005377/psicologia-das-cores-nos-projetos-comerciais-da-identidade-a-influencia-no-comportamento-do-cliente. Acesso em: 4 fev. 2025.

GURGEL, Miriam. **Vivendo os espaços**: design de interiores e suas novas abordagens. São Paulo: Editora Senac, 2023.

HARVEY, D. A condição pós-moderna. São Paulo: Loyola, 1992. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/6469585/mod_resource/content/1/A%20condição%20pós-moderna.pdf. Acesso em: 05 dez. 2024.

HELLER, Eva. **A psicologia das cores**: como as cores afetam a emoção e a razão. Tradução de Maria Lúcia Lopes da Silva. São Paulo: Editora Olhares, 2021. 311 p.

HENRIQUE, Iêda Carolina Batista. Vila social sustentável: proposta de um anteprojeto para a comunidade pesqueira da Barragem em Pau dos Ferros/RN com aplicação de princípios bioclimáticos. 2025.

HUSSERL, Edmund. **A ideia de uma fenomenologia**. Lisboa: Edições 70, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE. **Pau dos Ferros**. 2022. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rn/pau-dos-ferros.html. Acesso em: 05 dez. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE. **Pesquisa de Preços e Custos**, 2023. Disponível em: https://www.ibge.gov.br. Acesso em: 05 dez. 2024.

INSTITUTE FOR COLOR RESEARCH. **The impact of color on consumer behavior**. 2020. Disponível em: https://www.colorresearch.org. Acesso em: 15 jan. 2025.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. IPEA. **Percepções regionais de cores no Brasil**. Brasília: IPEA, 2021

KAPLAN, Rachel; KAPLAN, Stephen. **The experience of nature**: A psychological perspective. Cambridge University Press, 1989.

KOTLER, Philip; KARTAJAYA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. **Marketing 4.0:** moving from traditional to digital. Hoboken: Wiley, 2017.

LABRECQUE, Lauren I.; PATRICK, Virginia M.; MILNE, George R. The marketers' prismatic palette: A review of color research and future directions. **Psychology & Marketing**, v. 30, n. 2, p. 187-202, 2013.

LINDSTROM, Martin. Brand sense: sensory secrets behind the stuff we buy. New York: Free Press, 2018.

LODY, Rubens. **Primeiros restaurantes de luxo no Brasil**. História, v. 15, n. 2, p. 123-138, 2006.

MANNIARQUITETURA. Neuroarquitetura aplicada a projetos comerciais. 2023. Disponível em: https://www.manniarquitetura.com/post/neuroarquitetura-aplicada-a-projetos-comerciais. Acesso em: 15 jan. 2025.

MEIHY, T. A democratização da alimentação fora de casa no Brasil: O papel dos restaurantes populares. Estudos Econômicos, v. 32, n. 1, p. 67-80, 2000.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MOREIRA, Susanna. Restaurante Il Carpaccio / FJ55 Arquitetos. 2024. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/1020121/restaurante-il-carpaccio-fj55-arquitetos. Acesso em: 10 abr. 2025.

MOSSORÓ, Prefeitura Municipal de Mossoró. Código de Obras de Mossoró. Mossoró, 2021.

NATAL. **Lei Complementar nº 258, de 26 de dezembro de 2024**. Institui o Código de Obras e Edificações do Município de Natal e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Natal, RN, 26 dez. 2024.

NEVES, Juliana Duarte. **Arquitetura sensorial:** a arte de projetar para todos os sentidos. 2. ed. [S. l.]: Editora Blucher, 2024.

NOBRE, Karen Kelen Silva. Aplicação da neuroarquitetura em centro de integração e apoio para crianças com TEA (Transtorno do Espectro Autista). 2022.

NORBERG-SCHULZ, Christian. **Existência, espaço e arquitetura**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. OMS. **Relatório global sobre daltonismo**. Genebra: OMS, 2023.

PAIVA, Andréa de. 12 Princípios da NeuroArquitetura e do NeuroUrbanismo. 2018a. Disponível em: https://www.neuroau.com/post/principios. Acesso em: 05 dez. 2024.

PAIVA, Andréa de. NeuroArquitetura: o que é isso? 2018b. Disponível em: https://www.neuroau.com/post/neuroarquitetura-o-que-é-isso. Acesso em: 05 dez. 2024.

PAU DOS FERROS**. Lei Complementar nº 016, de 30 de dezembro de 2021**. Dispõe sobre o Plano Diretor Participativo do Município de Pau dos Ferros e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Pau dos Ferros, RN, 30 dez. 2021.

PEREIRA, Matheus. Restaurante Seen Lisboa / Sidney Quintela Architecture + Urban Planning. 2021. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/957249/restaurante-seen-lisboa-sidney-quintela-architecture-plus-urban-planning?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 10 abr. 2025.

PESAVENTO, L. A influência das cervejarias alemãs no sul do Brasil. **Revista de Estudos Culturais**, v. 8, n. 4, p. 45-60, 1999.

PINHEIRO, J. Q. **Temas básicos em psicologia ambiental**. 1. ed. São Paulo: Vozes, 211. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 13 jan. 2025.

PIVA, Ygor. Design de varejo: Como as cores podem influenciar o consumidor? Central do Varejo, 2023. Disponível em: https://centraldovarejo.com.br/design-de-varejo-como-as-cores-podem-influenciar-o-consumidor/. Acesso em: 4 fev. 2025.

REVISTA ABF. Cacau Show: Estratégias de VM para datas sazonais. São Paulo: ABF, 2020.

RIBEIRO, Andressa de Freitas. Taylorismo, fordismo e toyotismo. Lutas sociais, v. 19, n. 35, p. 65-79, 2015.

RIO GRANDE DO NORTE. **Lei Estadual nº 2.533, de 10 de dezembro de 1960**. Código Sanitário do Estado do Rio Grande do Norte. Natal, RN, 1960.

SANTOS, R. Impactos da abolição da escravidão na dinâmica dos estabelecimentos gastronômicos. História, v. 22, n. 1, p. 95-110, 2005.

SANTOS, Viviane Cristina Marques dos. Neuroarquitetura: como o ambiente construído influencia o cérebro humano. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento, v. 8, n. 7, p. 96-113, jul. 2023. Disponível em: https://www.nucleodoconhecimento.com.br/arquitetura/neuroarquitetura. Acesso em: 5 fev. 2025.

SEBRAE. Tendências do Mercado Gastronômico no Brasil. Sebrae, 2021. Disponível em: https://www.sebrae.com.br. Acesso em: 05 dez. 2024.

SIEBENEICHLER, Tatiana; WIENNINGKAMP, Diego; RUCHEL, Ana Paula; TROMBINI, Eduardo Severgnini; ZAMBERLAN, Luciano. A satisfação de clientes de restaurantes: Uma avaliação da satisfação e da importância dos atributos. Revista de Administração, v. 6, n. 11, p. 39-58, 2013. Disponível em: https://revistas.fw.uri.br/revistadeadm/article/view/889. Acesso em: 05 dez. 2024.

SINGH, Satyendra. Impact of color on marketing. Management Decision, v. 44, n. 6, p. 783-789, 2006.

SOLOMON, Michael R. Consumer behavior: buying, having, and being. 13. ed. London: Pearson, 2019.

VAINFAS, Rubens. História do Brasil. 7. ed. Rio de Janeiro: Record, 2009.

VILLAROUCO, Vilma; FERRER, Nicole; PAIVA, Marie Monique; FONSECA, Julia; GUEDES, Ana Paula. **Neuroarquitetura**: a neurociência no ambiente construído. Rio de Janeiro: Rio Books, 2021.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE QUESTIONÁRIO

Tema: Arquitetura e bem-estar: elaboração de um anteprojeto de um restaurante em Pau dos Ferros/RN.

Objetivo: Compreender a percepção das pessoas sobre conforto, ambiente e bem-estar em espaços gastronômicos.

Orientador: Prof. Dr. Antônio Carlos Leite Barbosa

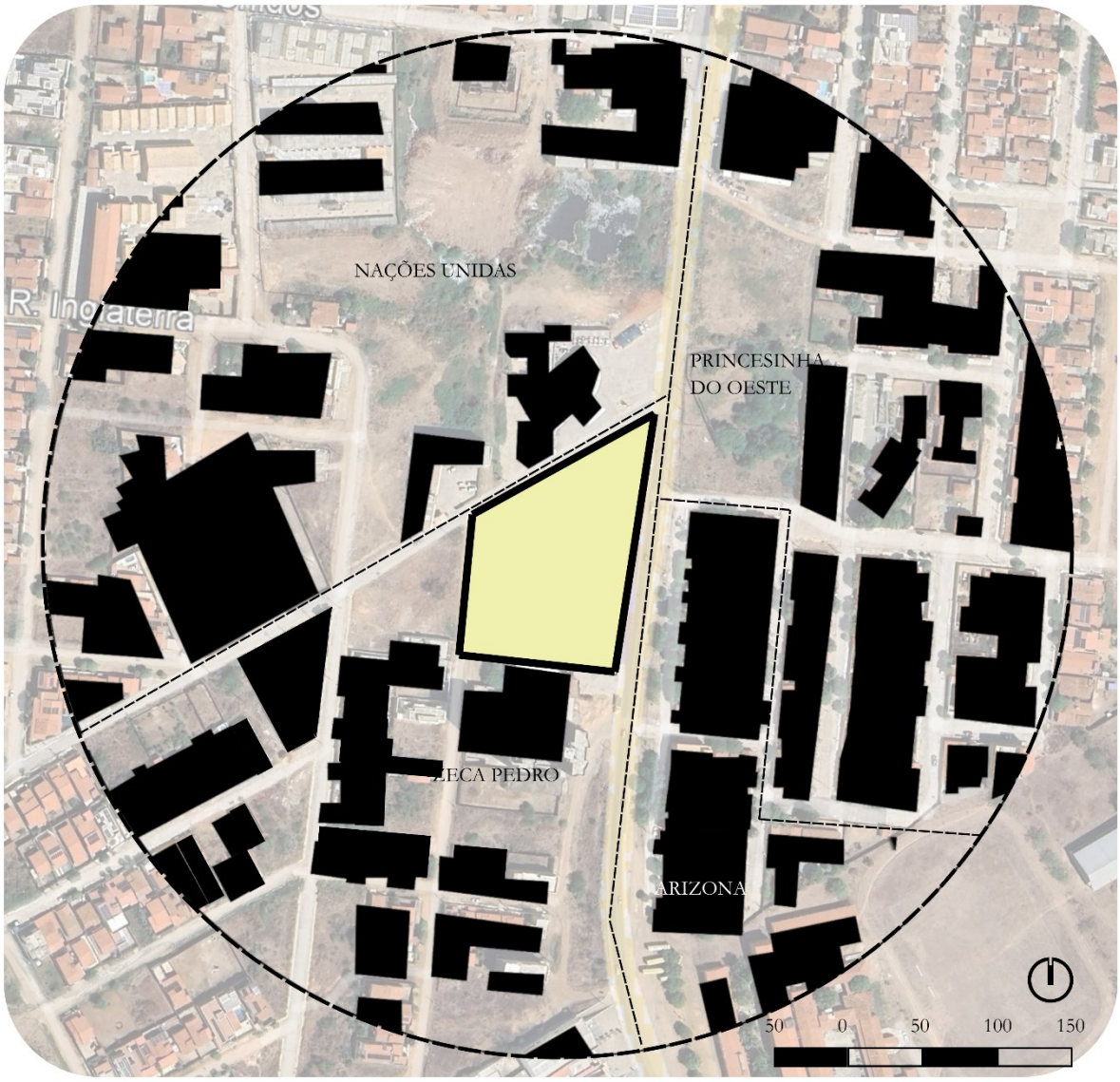
Orientanda: Lara Thereza Fernandes

As respostas são anônimas e serão utilizadas apenas para fins acadêmicos.

01. Sobre você
    - o Feminino
    - o Masculino
    - o Prefiro não dizer
02. Você mora em Pau dos Ferros?
    - o Sim
    - o Não
03. Sua Idade?
    - o - De 15 anos
    - o 15 a 20 anos
    - o 21 a 30 anos
    - o 31 a 40 anos
    - o 41 a 50 anos
    - o + de 50 anos
04. Renda Mensal
    - o Não tenho renda
    - o – De 1 salário-mínimo
    - o De 1 a 2 salários
    - o De 2 a 3 salários
    - o De 3 ou mais salários
05. Com qual frequência você frequenta restaurantes?
    - o Diariamente
    - o 1 a 3 vezes por semana
    - o 1 vez por semana
    - o 1 a 2 vezes por mês
    - o Raramente
06. Quais elementos você considera mais importantes em um restaurante? *(pode marcar mais de um)*
    - ☐ Boa comida
    - ☐ Ambiente Confortável

- ☐ Decoração Agradável
- ☐ Espaço com música
- ☐ Localização
- ☐ Acessibilidade

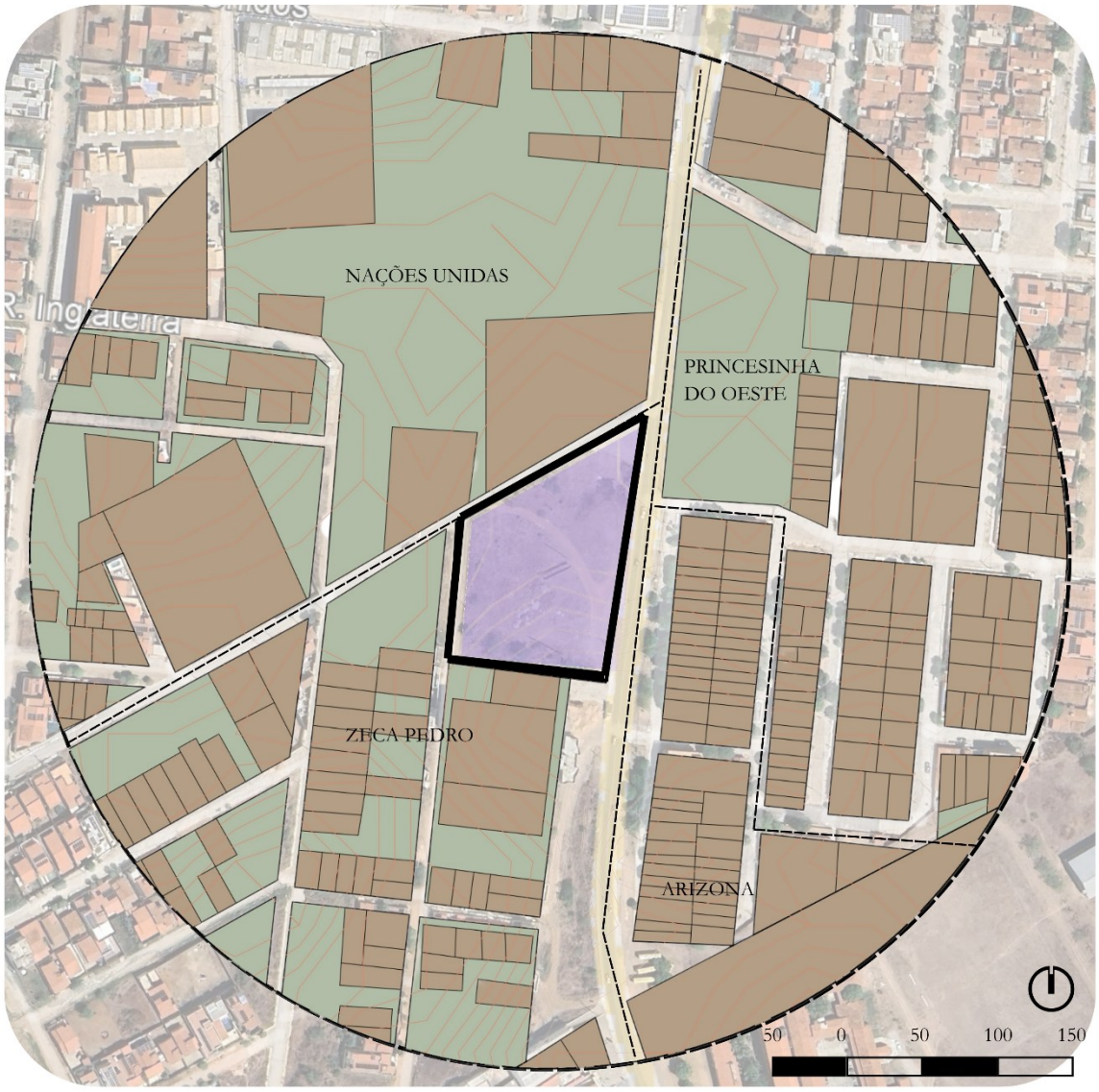
07. Você se sente mais à vontade em ambientes:
    - o Abertos – com áreas externas, varandas, jardins
    - o Fechados e climatizados
    - o Ambos, desde que sejam bem planejados
08. O ambiente de um restaurante pode influenciar no seu humor e na sua experiência gastronômica?
    - o Sim
    - o Não
    - o Nunca pensei sobre isso
09. Que tipo de sensação você espera ao entrar em um restaurante?
    - ☐ Tranquilidade
    - ☐ Acolhimento
    - ☐ Estímulo Visual – cores, iluminação
    - ☐ Elegância
    - ☐ Alegria
10. Qual ambiente você sente falta nos restaurantes da região e que você acha que deveria ter no projeto?



LEGENDA:

- CHEIOS
- VAZIOS
- TERRENO

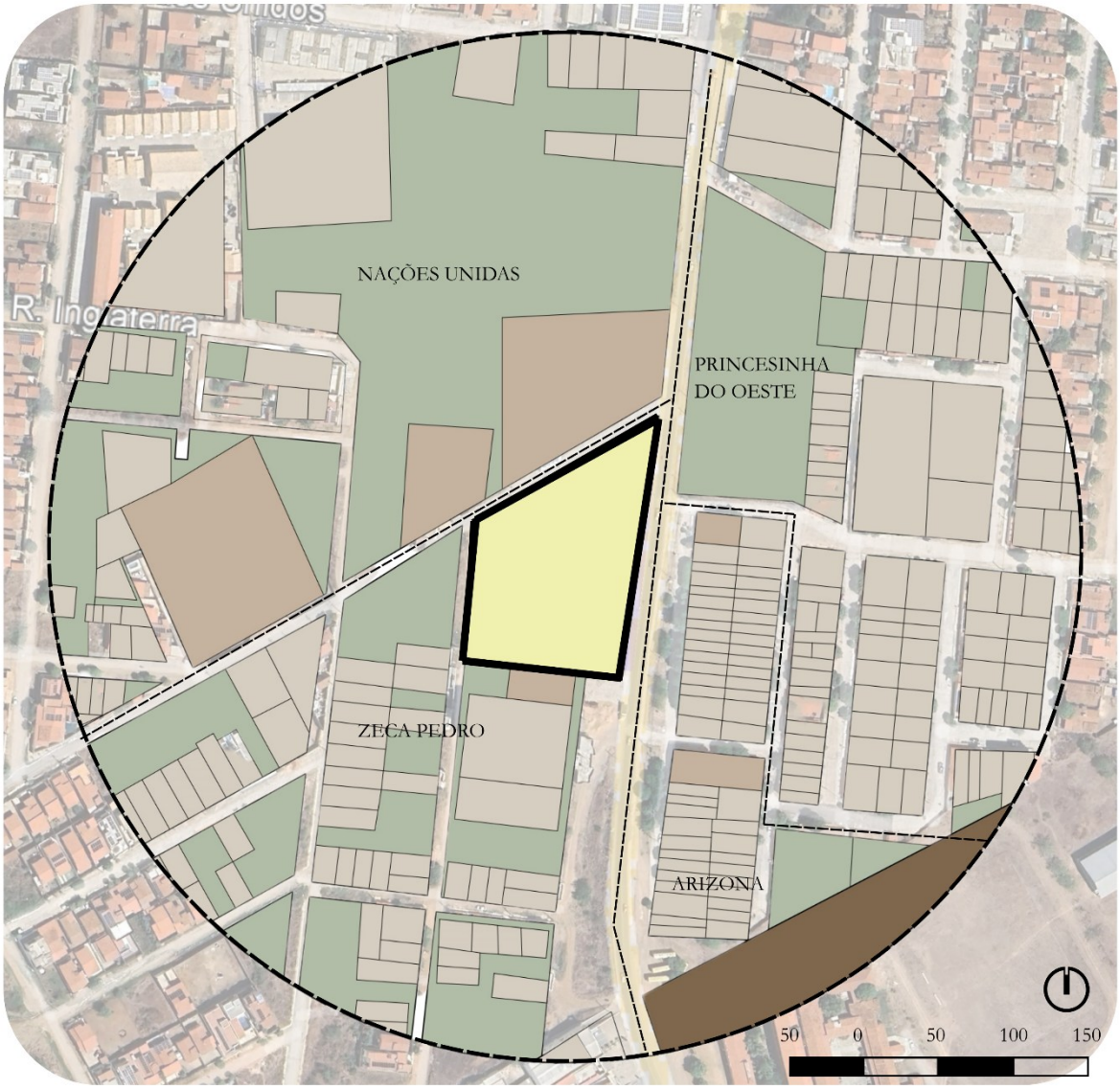
PROJETO: MAPA DE CHEIOS E VAZIOS	ÁREA PROJETADA: 500M	FOLHA: 01 /04
LOCALIZAÇÃO: PAU DOS FERROS/RN - BAIRRO ZECA PEDRO	ESCALA INDICADA	
AUTORA: LARA THEREZA FERNANDES	DATA: 25/07/2025	



LEGENDA:

- LOTES
- ÁREA VERDE
- TERRENO

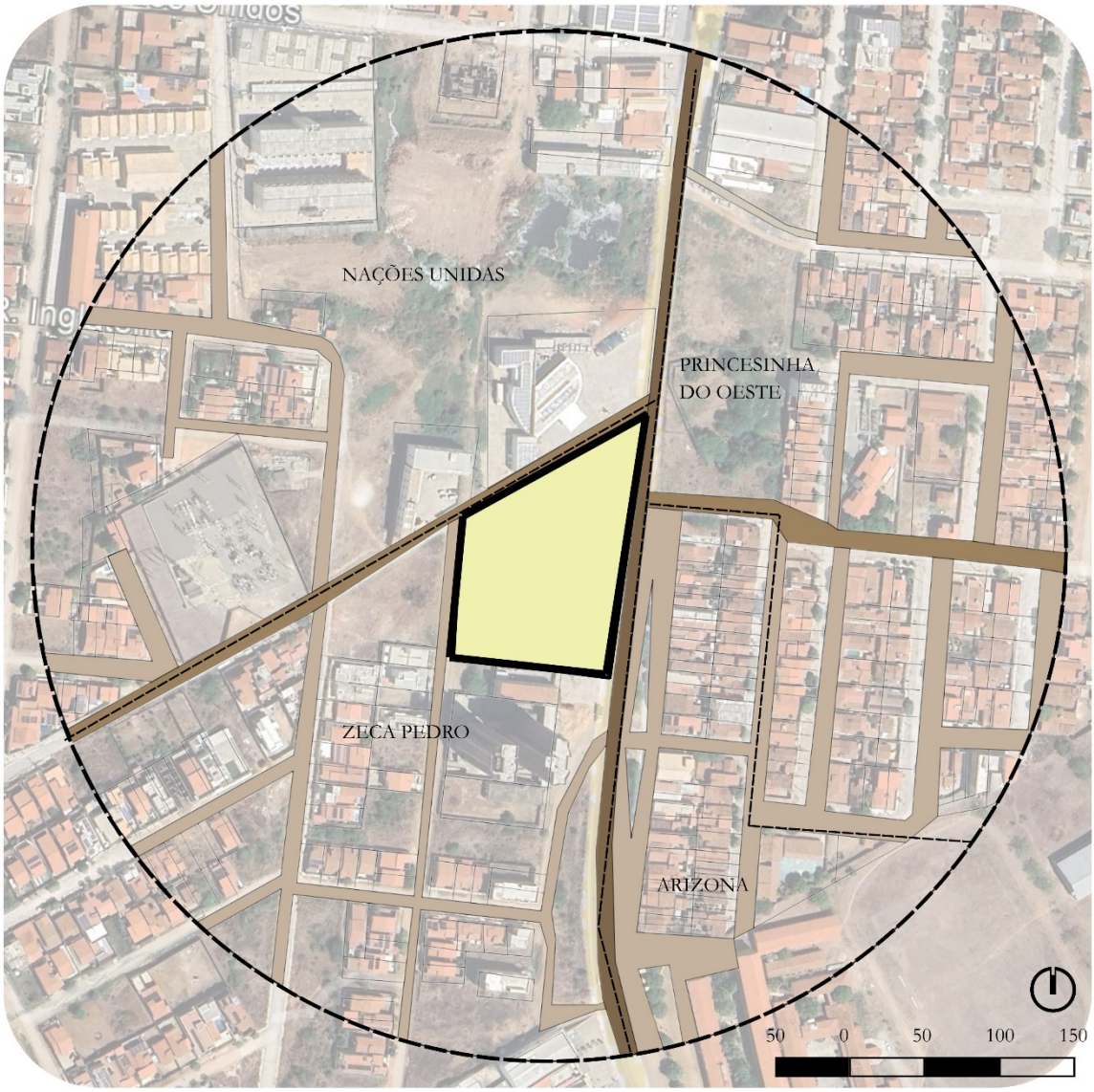
PROJETO: TRAÇADO E PARCELAMENTO	ÁREA PROJETADA: 500M	FOLHA: 02 /04
LOCALIZAÇÃO: PAU DOS FERROS/RN - BAIRRO ZECA PEDRO	ESCALA INDICADA	
AUTORA: LARA THEREZA FERNANDES	DATA: 25/07/2025	



LEGENDA:

- ED. RESIDENCIAL
- ED. COMERCIAL
- ED. EDUCACIONAL
- ED. INSTITUCIONAL
- TERRENO

PROJETO: USO E OCUPAÇÃO DO SOLO	ÁREA PROJETADA: 500M	FOLHA: 03 /04
LOCALIZAÇÃO: PAU DOS FERROS/RN - BAIRRO ZECA PEDRO	ESCALA INDICADA	
AUTORA: LARA THEREZA FERNANDES	DATA: 25/07/2025	



LEGENDA:

- CAMINHO VICIOSO
- VIA LOCAL
- VIA ARTERIAL
- VIA COLETORA
- TERRENO

PROJETO: SISTEMA VIÁRIO	ÁREA PROJETADA: 500M	FOLHA: 04 /04
LOCALIZAÇÃO: PAU DOS FERROS/RN - BAIRRO ZECA PEDRO	ESCALA INDICADA	
AUTORA: LARA THEREZA FERNANDES	DATA: 25/07/2025	

Caderno de Projeto

Arquitetura e Bem-Estar:

Elaboração de um anteprojeto de um Restaurante na cidade de Pau dos Ferros/RN

LARA FERNANDES
ARQUITETA RESPONSÁVEL

Lara Thereza Fernandes, formanda em Arquitetura e Urbanismo pela UFERSA, cursando o Trabalho de Conclusão do Curso, natural de Natal/RN, possuo formação em Técnica em Apicultura pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, campus Pau dos Ferros.

LARA THEREZA FERNANDES
26 ANOS
Natalense
@larattherezaf
email: lltherezaf@hotmail.com

A minha identidade visual é retratada na minha logomarca pela leveza que as letras das iniciais do meu nome traduz junto as linhas retas que quando unidas criam o formato de uma residência, lembrando a arquitetrua

LOGOMARCA DO PROJETO

A logo "Aura Aconchego Restaurante" foi pensada para traduzir visualmente os principais conceitos do projeto: calmaria, elegância natural, e uma experiência sensorial acolhedora.

- Tipografia: combinação fluida e elegante para "Aura", equilibrada com uma fonte acolhedora em "Aconchego".
- Elemento gráfico: círculo orgânico que simboliza proteção, calma e plenitude — como uma aura envolvente.
- Inspiração: formas naturais, madeira ripada e tons terrosos.
- Estilo: sofisticado, sereno e acolhedor, convidando o cliente a permanecer.

Aura é uma palavra leve, etérea, quase sussurrada — por isso foi trabalhada em uma tipografia suave e fluida, remetendo ao toque orgânico da arquitetura biofílica e das formas curvas do projeto.
Aconchego tem força emocional, evoca calor humano e bem-estar. Usamos uma fonte mais estável e acolhedora, para equilibrar a leveza de "Aura".
Restaurante aparece como um elemento secundário, mas essencial, em fonte discreta e limpa — reforçando a sofisticação do conjunto sem sobrecarregar.

#7f5539 | #9c6644 | #b08968 | #ddb892 | #e6ccb2

O Aura Aconchego Restaurante foi pensado para ser mais do que um lugar para refeições — a proposta é proporcionar bem-estar em todos os sentidos, usando a arquitetura como ferramenta para despertar sensações e emoções. Inspirado na neuroarquitetura, o projeto busca criar um espaço onde as pessoas se sintam acolhidas, confortáveis e conectadas com o ambiente.
A ideia principal é construir uma atmosfera envolvente, que estimule os sentidos por meio da iluminação suave, dos materiais naturais, das texturas agradáveis ao toque e de um layout fluido, que facilite a circulação e o encontro entre os ambientes. Tudo foi planejado para que o restaurante não apenas atenda às necessidades funcionais, mas também ofereça uma experiência sensorial completa.
O partido arquitetônico parte da proposta de criar um ambiente temático focado no bem-estar, com transições suaves entre os espaços, integração entre áreas internas e externas e uma setorização que organiza os fluxos de maneira clara e intuitiva. Elementos como vegetação, madeira, iluminação quente e contato visual com o exterior ajudam a criar a sensação de aconchego que dá nome ao projeto.
Além disso, o restaurante adota práticas sustentáveis e é totalmente acessível.

LOCALIZAÇÃO

SOBRE O MUNICÍPIO

Pau dos Ferros é um município localizado no Alto Oeste Potiguar, no interior do Rio Grande do Norte, com cerca de 30 mil habitantes. É um polo regional importante nas áreas de comércio, saúde, educação e serviços, destacando-se por instituições como a UERN, UFERSA e o IFRN. Com traçado urbano relativamente organizado, a cidade vem passando por expansão urbana e verticalização moderada, o que demanda soluções arquitetônicas integradas ao contexto climático. O clima é semiárido, com altas temperaturas durante todo o ano, o que torna essencial o uso de estratégias passivas de conforto térmico, como ventilação cruzada, sombreamento e uso de materiais adequados às condições locais.

SOBRE O BAIRRO

O bairro Zeca Pedro, situado na zona norte de Pau dos Ferros (RN), tem se destacado por recentes investimentos em infraestrutura e saúde. Nos últimos anos, recebeu obras de pavimentação e drenagem em diversas ruas, melhorando a mobilidade e o escoamento das águas pluviais . Além disso, está em andamento a construção de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) Tipo 2 na Rua Alto Garcia Dantas. Essas melhorias visam valorizar a região, atrair novos moradores e serviços, e promover o desenvolvimento urbano do bairro.

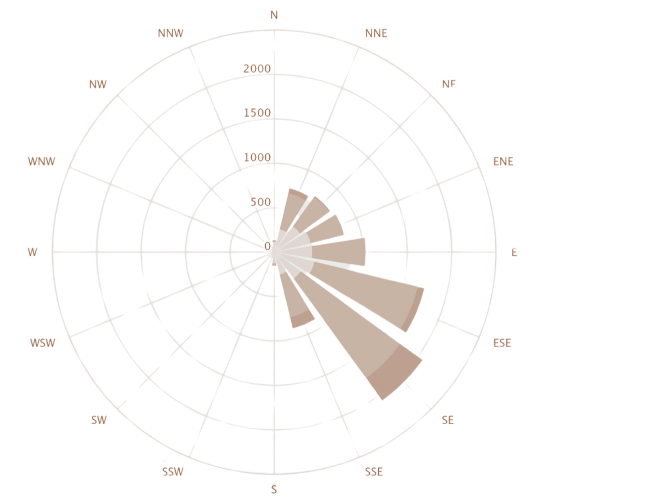
SOBRE O TERRENO

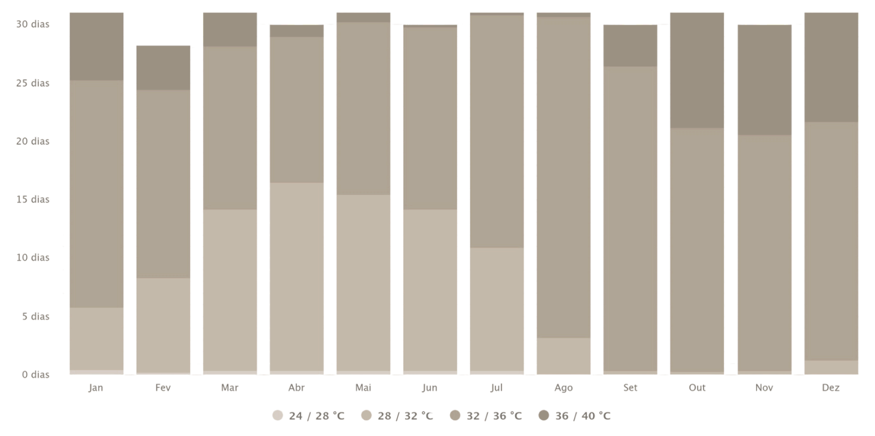
O terreno destinado ao anteprojeto do Aura Aconchego Restaurante está estrategicamente localizado no bairro Zeca Pedro, em Pau dos Ferros/RN, em frente a BR 405, com área de aproximadamente 7.800m². O bairro está em área de expansão e desenvolvimento, de forma que esse projeto agregue no crescimento da região. O entorno é praticamente residencial, com alguns pontos comerciais. Possui uma topografia acidentada onde proporcionará uma vista do pôr do sol para agregar ao projeto. Cercado por importantes pontos de referência que reforçam a acessibilidade e a visibilidade da área. Nas proximidades, destaca-se o Nosso Atacarejo, e a UFRN, instituição de ensino superior que gera fluxo constante de estudantes e profissionais. Complementando a infraestrutura urbana, o Posto Carioca, a Honda Motoeste e o Oeste Frios Atacadista fortalecem o potencial comercial do entorno, criando um ambiente propício para a instalação de empreendimentos voltados ao bem-estar, como o restaurante proposto.

PONTOS REFERENCIAIS

CARACTERÍSTICAS DO MUNICÍPIO

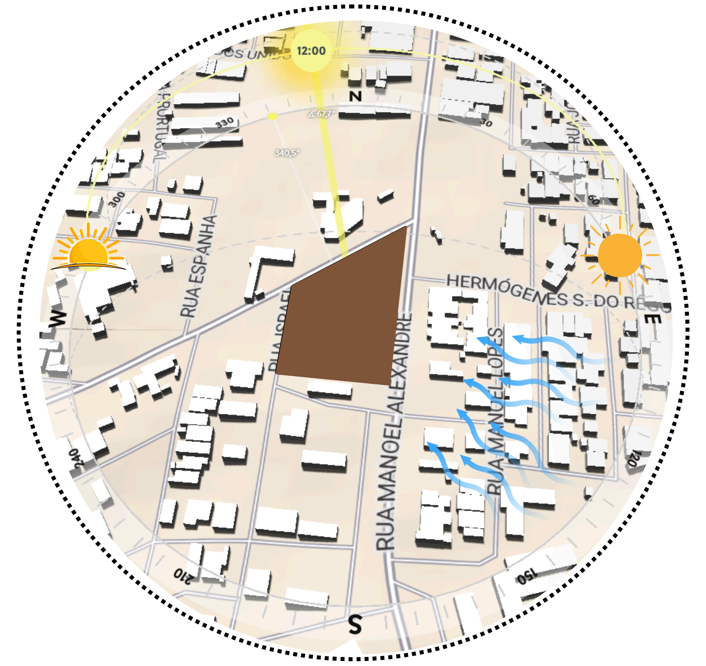
A rosa dos ventos evidencia que os ventos predominantes na cidade sopram das direções leste (E) e sudeste (SE), com velocidades médias entre 10 e 20 km/h. Também são identificadas ocorrências com velocidades entre 20 e 30 km/h, o que indica boa disponibilidade de ventilação natural ao longo do ano. Dessa forma, a orientação das aberturas principais do edifício, como janelas, portas e elementos vazados, deve ser voltada preferencialmente para o sudeste. Isso permite o aproveitamento ideal da ventilação cruzada, favorecendo o resfriamento natural dos ambientes e proporcionando maior conforto térmico aos usuários. Essa estratégia, além de eficaz no clima local, contribui para a sustentabilidade do edifício, reduzindo a necessidade de climatização artificial.

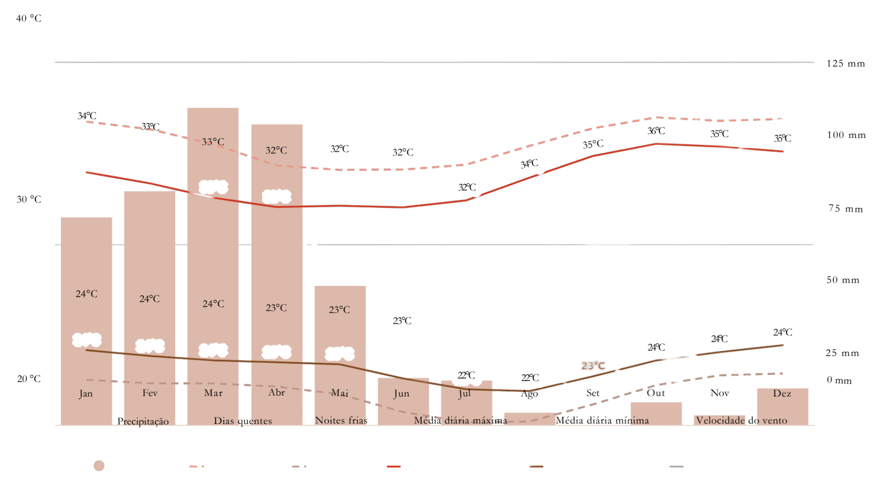




De acordo com os dados representados no gráfico de temperatura, observa-se que Pau dos Ferros mantém temperaturas elevadas durante praticamente todo o ano. As faixas predominantes de temperatura se situam entre 32°C e 40°C, com uma considerável frequência de dias atingindo a faixa mais quente (36–40°C), especialmente nos meses de setembro a dezembro. Os meses de março a junho apresentam temperaturas ligeiramente mais amenas, variando entre 28°C e 32°C, o que permite maior aproveitamento de ambientes abertos ou semiabertos nesse período. Esse clima quente e seco requer soluções arquitetônicas que priorizem o sombreamento, o uso de materiais com baixa absorção térmica, e a aplicação de estratégias passivas para a redução da carga térmica nos ambientes internos.

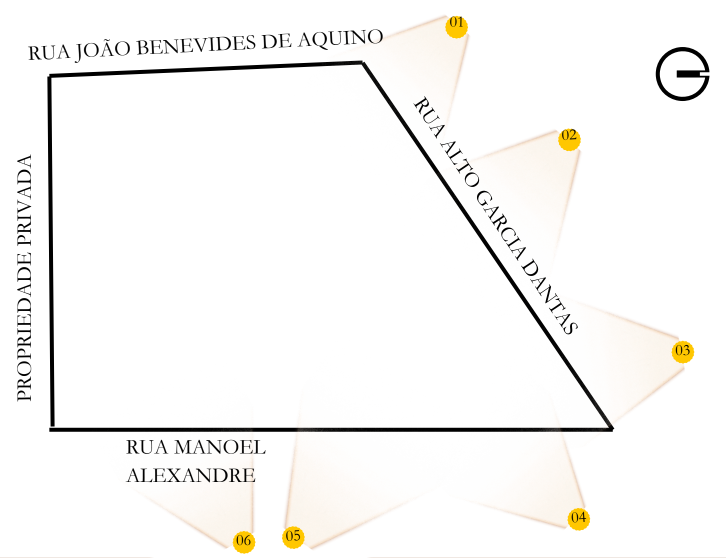
A análise do mapa solar da área de estudo revela importantes condicionantes ambientais que impactam diretamente no conforto térmico e na eficiência energética do projeto arquitetônico. O terreno em questão apresenta orientação predominante com a face norte voltada para a parte inferior da imagem, recebendo intensa radiação solar ao longo do dia, especialmente ao meio-dia. As fachadas voltadas para leste e oeste estão mais expostas ao sol horizontal nos períodos da manhã e da tarde, respectivamente, o que demanda estratégias eficazes de sombreamento, como brises verticais, venezianas móveis ou vegetação de médio porte. Observa-se que as construções vizinhas a leste contribuem com sombreamento parcial no período matutino, enquanto a face oeste permanece mais vulnerável à radiação no fim do dia, exigindo atenção especial quanto ao controle térmico. Além disso, os ventos predominantes indicados no mapa provêm das direções sudeste/leste, favorecendo a adoção de ventilação cruzada por meio da disposição de aberturas nas fachadas opostas. Dessa forma, a implantação arquitetônica deve considerar não apenas o posicionamento solar, mas também a direção dos ventos, permitindo estratégias que contribuem para a redução de cargas térmicas internas, promovendo maior conforto ambiental aos usuários e diminuindo a dependência de sistemas artificiais de climatização.





De acordo com os dados representados no gráfico de temperatura, observa-se que Pau dos Ferros mantém temperaturas elevadas durante praticamente todo o ano. As faixas predominantes de temperatura se situam entre 32°C e 40°C, com uma considerável frequência de dias atingindo a faixa mais quente (36–40°C), especialmente nos meses de setembro a dezembro. Os meses de março a junho apresentam temperaturas ligeiramente mais amenas, variando entre 28°C e 32°C, o que permite maior aproveitamento de ambientes abertos ou semiabertos nesse período. Esse clima quente e seco requer soluções arquitetônicas que priorizem o sombreamento, o uso de materiais com baixa absorção térmica, e a aplicação de estratégias passivas para a redução da carga térmica nos ambientes internos.

IMAGENS TERRENO



TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

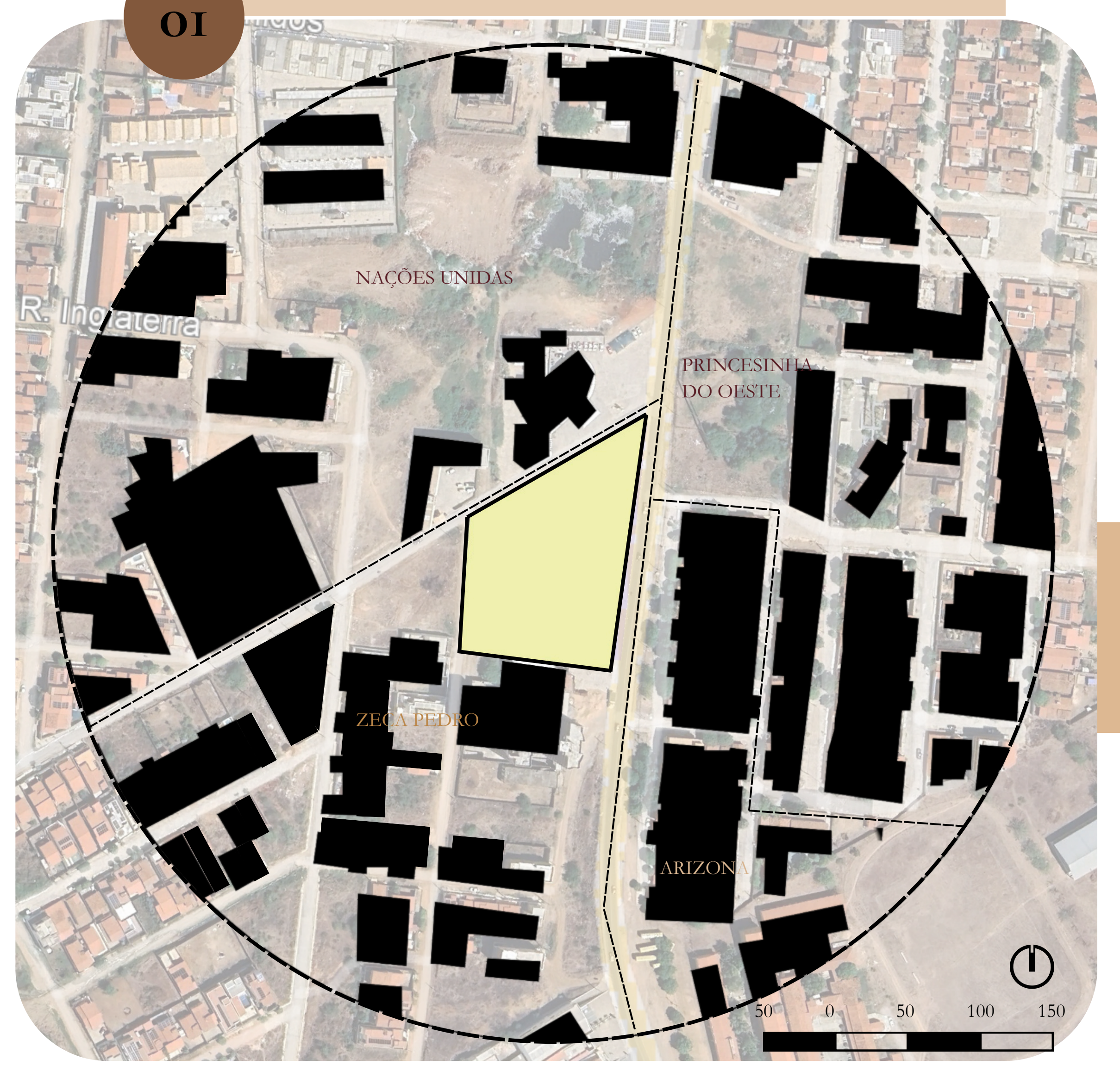
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN

01

01 MAPA CHEIOS E VAZIOS



LEGENDA:

- CHEIOS
- VAZIOS
- TERRENO

O mapa de cheios e vazios é uma ferramenta fundamental para a análise urbana, pois permite compreender a relação espacial entre as áreas edificadas (cheios) e os espaços livres (vazios) dentro do entorno imediato do terreno. No caso deste estudo, o mapa evidencia a distribuição morfológica ao redor do lote destinado ao projeto do Aura Aconchego Restaurante, localizado em Pau dos Ferros/RN. A área destacada em amarelo representa o terreno de intervenção, enquanto os elementos em preto indicam as construções existentes no raio de análise. Já os espaços em branco correspondem aos vazios urbanos — ruas, calçadas, áreas verdes e terrenos não edificados. Observa-se que o entorno apresenta uma configuração relativamente densa, com edificações de diferentes portes distribuídas de maneira orgânica, o que reforça a importância de um projeto que respeite e dialogue com essa malha urbana existente.

02 MAPA TRAÇADO E PARCEMENTO

LEGENDA:

- LOTES
- ÁREA VERDE
- TERRENO

O mapa de traçado urbano tem como função apresentar a configuração espacial do entorno imediato do terreno de intervenção, evidenciando a organização dos lotes, edificações, vias e áreas livres. Esta leitura permite compreender a lógica de ocupação do solo, a hierarquia viária e a morfologia urbana onde será implantado o projeto de estudo.

No mapa, é possível identificar a malha urbana predominante no bairro, com um traçado misto que combina trechos ortogonais com áreas de geometria mais orgânica. As áreas edificadas estão representadas em marrom, enquanto os vazios urbanos, áreas verdes e declividades aparecem em tons esverdeados, com curvas de nível sutis indicando variações topográficas. A análise do traçado urbano é essencial para guiar decisões de projeto quanto à implantação da edificação, acessos, relação com o entorno, ventilação e aproveitamento da topografia natural.

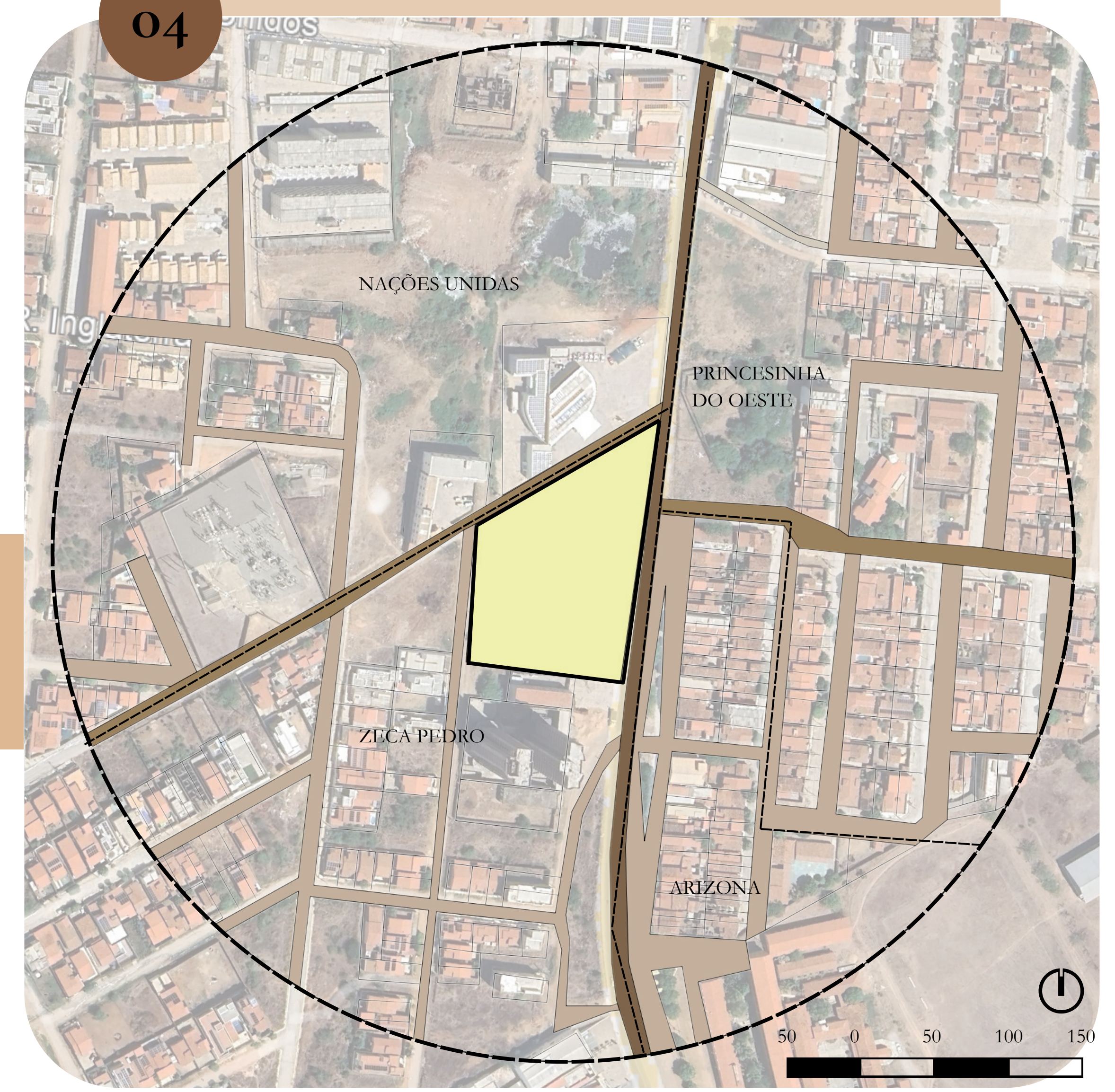
03 MAPA USO E OCUPAÇÃO DO SOLO

LEGENDA:

- ED. RESIDENCIAL
- ED. EDUCACIONAL
- ED. INSTITUCIONAL
- ED. COMERCIAL
- TERRENO

O mapa de uso e ocupação do solo tem como objetivo identificar e representar os diferentes tipos de uso existentes no entorno imediato ao terreno do projeto, além de indicar a densidade e padrão de ocupação das edificações. Ele é fundamental para compreender o contexto urbano e propor intervenções que se integrem de maneira harmoniosa à malha urbana existente. Na imagem, observamos a predominância de uso residencial de baixa e média densidade, com algumas edificações de maior porte que podem representar usos institucionais ou comerciais. As áreas verdes, indicadas em tons suaves de verde, representam espaços não edificados ou com vegetação, reforçando a importância da preservação de áreas permeáveis no bairro. O terreno do projeto está destacado em amarelo claro, posicionado estrategicamente em uma zona de transição entre diferentes usos e em uma região com boa acessibilidade viária.

04 MAPA SISTEMA VIÁRIO



LEGENDA:

- CAMINHO VICIOSO
- VIA ARTERIAL
- VIA COLETORA
- VIA LOCAL
- TERRENO

O mapa do sistema viário tem como objetivo analisar a malha urbana e os principais eixos de circulação no entorno do terreno destinado ao projeto. Ele permite compreender como o lote se insere na dinâmica de mobilidade da região e quais são os acessos potenciais tanto para pedestres quanto para veículos. Neste mapeamento, o terreno está destacado em amarelo, enquanto as vias são representadas em diferentes espessuras, indicando sua hierarquia dentro do tecido urbano: vias principais, secundárias e locais. Essa distinção é importante para avaliar o fluxo de tráfego, a visibilidade do terreno e o potencial de acessibilidade do restaurante. A leitura do mapa mostra que o lote está posicionado em uma área de boa conectividade, sendo servido por vias estruturantes que o integram ao restante do bairro e da cidade. Essa condição favorece o fácil acesso ao equipamento proposto, além de contribuir para a fluidez no deslocamento dos usuários, reforçando o potencial do local para receber um espaço de convivência e bem-estar.

QUADRO COMPARATIVO

RESTAURANTE	PONTOS POSITIVOS	PONTOS NEGATIVOS	O QUE AGREGAR NO TCC
BABA YAGA	- Integração com o ambiente urbano, com espaço aberto no 1º nível.	- Fragmentação dos ambientes no 2º nível pode dificultar a interação entre os clientes.	- Importância da integração com a rua para criar proximidade com o público.
	- Flexibilidade no 2º nível, com salas de diferentes capacidades.	- Uso de materiais reciclados deve ser analisado em termos de durabilidade e manutenção.	- Uso de materiais sustentáveis como fator de redução de impacto ambiental.
	- Espaço central com árvores, criando uma sensação de conexão com a natureza e promovendo ventilação.	- Acessibilidade pode ser uma preocupação em relação às áreas mais altas do restaurante.	- Criação de ambientes internos que dialoguem com a natureza para bem-estar.
II CARPACCIO	- Design moderno e acolhedor, com uso de iluminação e cores quentes.	- O layout pode ser mais compacto, dificultando a circulação em momentos de maior movimento.	- A importância da iluminação e das cores no design de interiores de restaurantes.
	- Ambientes bem distribuídos, com diferentes zonas para diferentes tipos de experiência gastronômica.	- O uso de espaços fechados pode reduzir a interação com o ambiente exterior.	- Criar zonas distintas que atendam a diferentes perfis de clientes.
	- Uso de materiais nobres que agregam sofisticação ao ambiente.	- O clima interno pode ser muito controlado, prejudicando a experiência sensorial natural.	- A relação entre o conforto térmico e a experiência do cliente no restaurante.
PIACERE	- Projeto que integra arquitetura contemporânea com elementos clássicos, criando um ambiente elegante.	- A falta de ventilação natural em algumas áreas pode afetar o conforto térmico do espaço.	- Combinação de elementos clássicos e contemporâneos para criar uma identidade visual forte.
	- Layout amplo e fluido, com espaços abertos que facilitam a circulação.	- O uso excessivo de vidros pode gerar desconforto devido ao excesso de luz solar.	- Equilíbrio entre áreas abertas e fechadas, pensando no conforto térmico.
	- Uso de materiais de alta qualidade que reforçam o caráter sofisticado do restaurante.	- O design pode ser frio e impessoal em algumas partes do espaço, criando uma atmosfera distante.	- Importância de garantir a sensação de acolhimento e calor no ambiente.
SEEN LISBOA	- Localização privilegiada com vista panorâmica, criando uma experiência única para os clientes.	- A estrutura elevada pode gerar desafios em termos de acessibilidade e segurança.	- Potencial de utilizar a vista como um elemento chave na experiência do cliente.
	- Design arrojado, com mistura de materiais modernos e luxuosos.	- O uso de grandes volumes de vidro pode resultar em desconforto térmico e de privacidade para os clientes.	- Utilização de vistas como um recurso para criar uma identidade única.
	- Ambientes que favorecem a interação social, com zonas de convivência bem definidas.	- A atmosfera pode ser excessivamente luxuosa, o que pode afastar certos públicos.	- Criar zonas de convivência que favoreçam a interação social e o bem-estar.

ANÁLISE DE REFERÊNCIAS PROJETUAIS

RESTAURANTE SEEN LISBOA

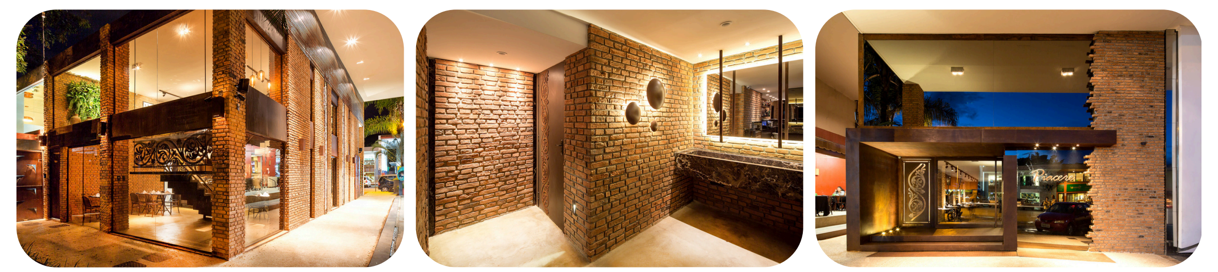
- Arquitetos: Sidney Quintela Architecture + Urban Planning
- Área: 390 m²
- Ano: 2019
- Cidade: Lisboa
- País: Portugal

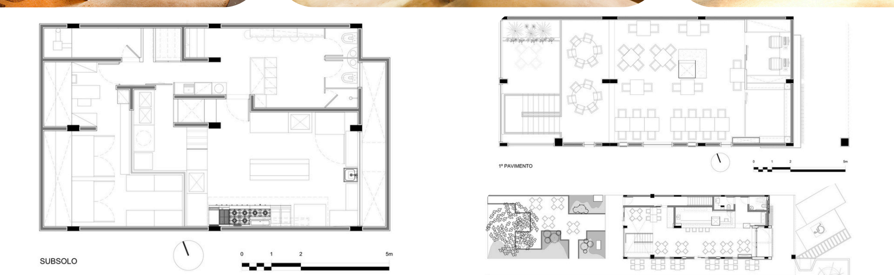
O restaurante Seen, em Lisboa, apresenta um projeto arquitetônico que valoriza a experiência sensorial e a sofisticação estética, inspirado nos anos 1920 e na biofilia. O espaço é organizado a partir de um bar central que estrutura o fluxo e conduz o olhar para a paisagem urbana, promovendo uma descoberta progressiva dos ambientes. O uso dramático de luz e sombra, aliado à vegetação e à proposta musical, cria uma atmosfera imersiva e envolvente. No entanto, a forte carga temática e sensorial pode limitar a acessibilidade e exigir atualizações constantes para manter a relevância do espaço. Trata-se de um exemplo de arquitetura experiencial que equilibra função, emoção e identidade visual.

RESTAURANTE PIACERE

- Arquitetos: Caroline Deifer
- Área: 265 m²
- Ano: 2014
- Cidade: Brasília
- País: Brasil

O restaurante Piacere, inaugurado em 2014, é um exemplo de requalificação arquitetônica bem-sucedida, no qual um antigo imóvel comercial foi adaptado para uso gastronômico sem perder sua funcionalidade e valorizando o conforto ambiental. A fachada renovada e os recortes para janelas e acessos em diferentes pontos da edificação conferem nova identidade ao edifício, agora organizado em três pavimentos com funções distintas. O térreo abriga o salão principal e áreas de convivência, o subsolo é destinado à cozinha e o pavimento superior é reservado para eventos. Destaca-se o uso de tecnologias automatizadas para iluminação e climatização, que além de modernizarem o ambiente, promovem eficiência energética. A ventilação cruzada e a presença de sistemas mecânicos, como insuflamento de ar e exaustão, demonstram um cuidado com o conforto térmico e a salubridade dos espaços. O projeto equilibra bem aspectos técnicos, estéticos e funcionais, evidenciando como a arquitetura pode se adaptar a novos programas sem perder o desempenho espacial e ambiental.





RESTAURANTE IL CARPACCIO

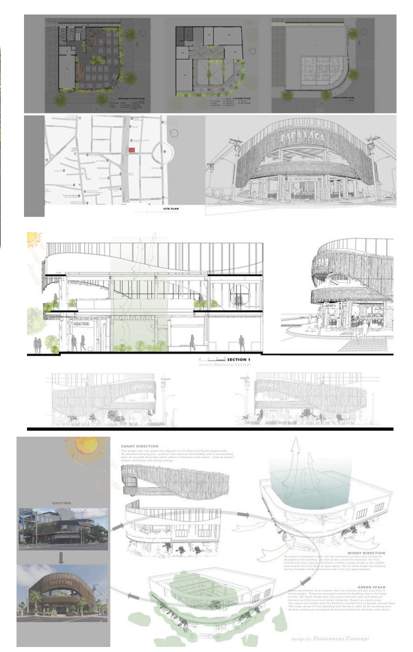
O restaurante Il Carpaccio, localizado no bairro do Itaim Bibi, apresenta uma proposta arquitetônica que alia funcionalidade a uma releitura contemporânea da arquitetura clássica italiana dos séculos XVI a XVIII. Desenvolvido pelo escritório FJ55 Arquitetos, o projeto adapta-se com inteligência a um terreno estreito e irregular em "L", cercado por edificações de diferentes escalas. A organização do espaço em quatro zonas bem definidas garante fluidez, privacidade e conforto térmico, mesmo em um contexto urbano denso. A estética é marcada pelo uso de elementos tradicionais como arcos e pátios reinterpretados em linguagem moderna. Embora o projeto valorize a tradição e o acolhimento, sua proposta simbólica exige equilíbrio para não parecer datada e manter a harmonia com o entorno urbano. Trata-se de uma intervenção sensível ao contexto e rica em referências culturais.

- Arquitetos: FJ55 Arquitetos
- Área: 500 m²
- Ano: 2024
- Cidade: São Paulo
- País: Brasil

RESTAURANTE BABA YAGA

O projeto arquitetônico do restaurante Baba Yaga se destaca pela integração eficaz entre espaço urbano, funcionalidade e sustentabilidade. O 1º nível, com um espaço aberto, aproxima os clientes da rua, criando uma conexão com o ambiente urbano. O 2º nível, dividido em quatro salas de recepção com diferentes capacidades, oferece flexibilidade para diferentes perfis de clientes, enquanto o espaço central com árvores proporciona uma circulação natural do ar e uma sensação de conexão com a natureza. A utilização de materiais reciclados para revestir o volume do restaurante visa reduzir o impacto ambiental e controlar a incidência solar. No entanto, a separação dos ambientes pode criar uma sensação de fragmentação, e é necessário garantir a acessibilidade plena para todos os públicos. Além disso, a durabilidade e manutenção dos materiais reciclados precisam ser consideradas. De forma geral, o projeto apresenta uma abordagem inovadora e sustentável, mas pode ser aprimorado em aspectos relacionados à fluidez espacial e acessibilidade.

- Arquitetos: Duoitancay Concept
- Área: 436 m²
- Ano: 2024
- Cidade: Da Nang
- País: Vietnã



UFERSA — UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

ARQUITETURA E URBANISMO — UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

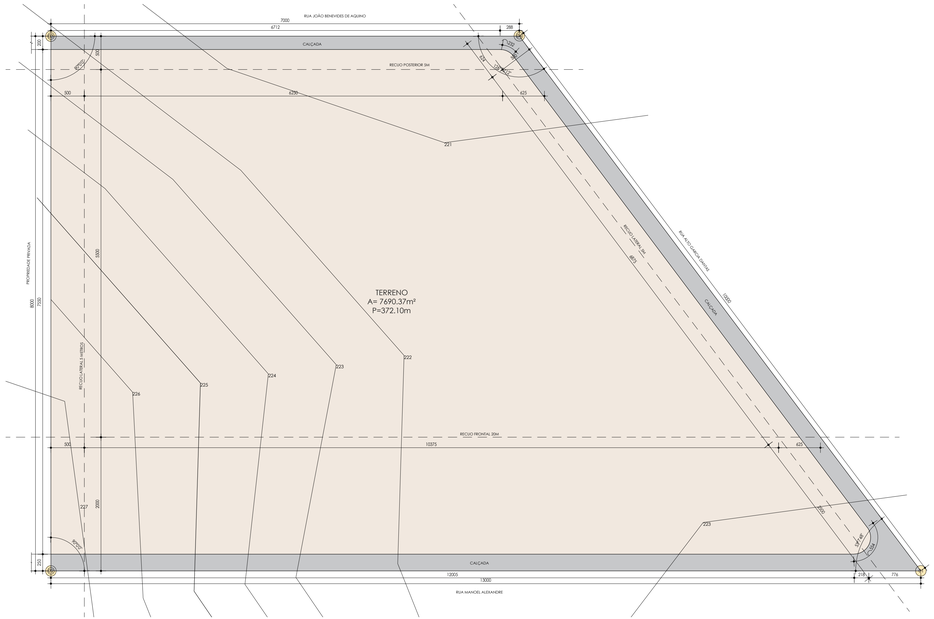
ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

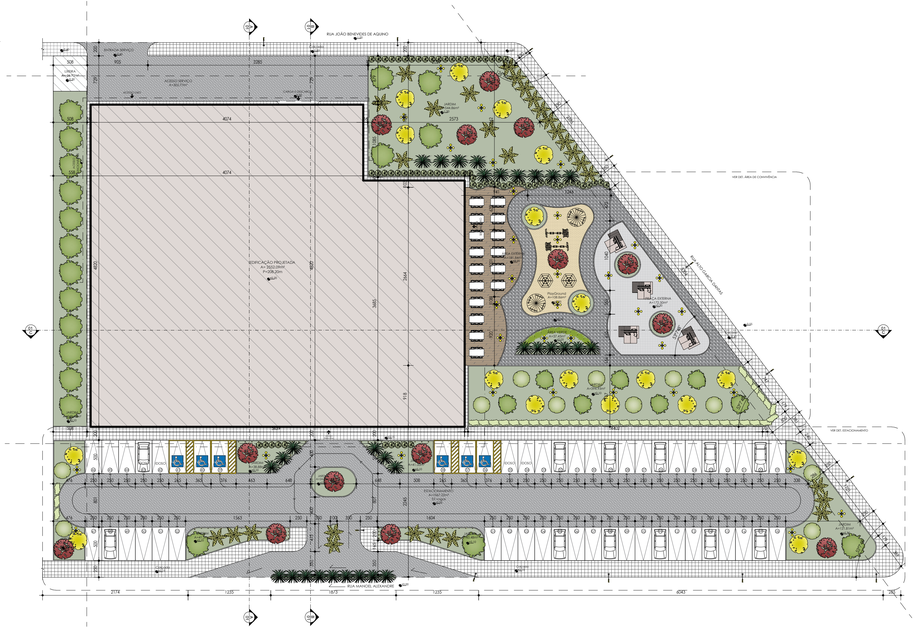
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN

02



01 PLANTA TOPOGRÁFICA
ESC – 1/1000

QUADRO DE COORDENADAS		
PONTO	LATITUDE	LONGITUDE
01	S 6°07'44.25"	W 38°12'25.49"
02	S 6°07'48.14"	W 38°12'26.14"
03	S 6°07'47.92"	W 38°12'28.63"
04	S 6°07'45.14"	W 38°12'28.47"



02 PLANTA DE IMPLANTAÇÃO GERAL
ESC – 1/1000

QUADRO DE ÁREAS		
ÁREA	VALOR DE REFERÊNCIA	UTILIZADO
Area do Terreno	-	7690,37m²
Area Construída	-	4252,61m²
Area Util	-	2977,88m²
Area Cobertura	-	2552,09m²
Área Verde	-	1603,54m²
Area Permeável	mínimo 20%	38,38m²
Coeficiente de aproveitamento	máximo 1,2	0,55
Taxa de ocupação	máximo 80%	72,80%

UFERSA
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

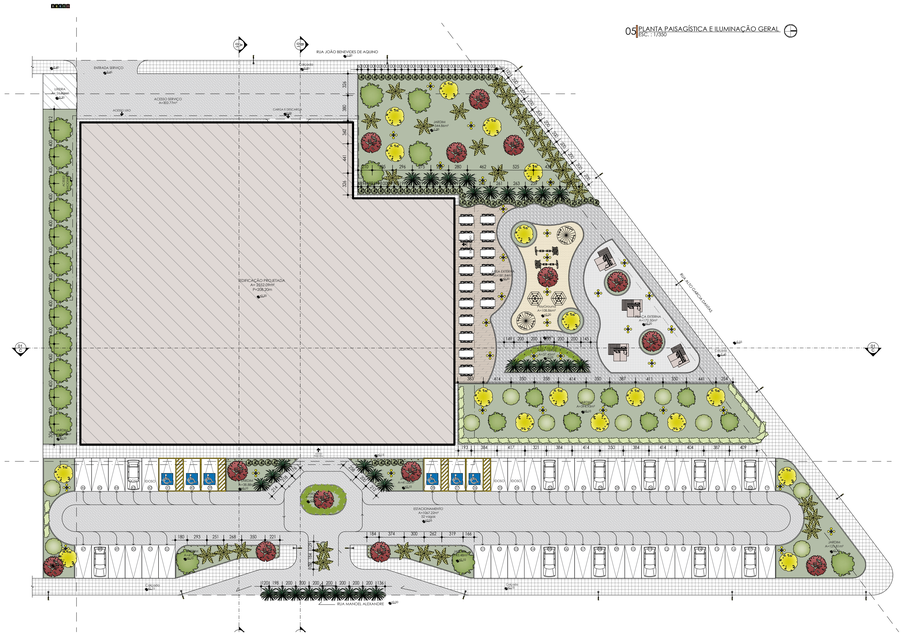
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

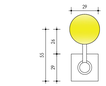
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

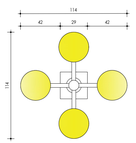
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



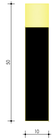
05 PLANTA PAISAGÍSTICA E ILUMINAÇÃO GERAL
ESC.: 1/300



VISTA SUPERIOR POSTE ORNAMENTAL 1 GLOBO
ESC.: 1/25



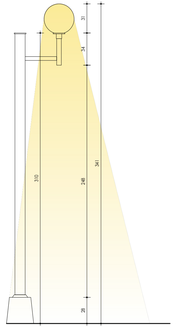
VISTA SUPERIOR POSTE ORNAMENTAL 4 GLOBOS
ESC.: 1/25



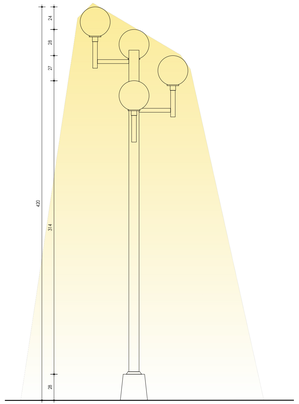
VISTA FRONTAL BALIZADOR
ESC.: 1/10

VISTA SUPERIOR BALIZADOR
ESC.: 1/10

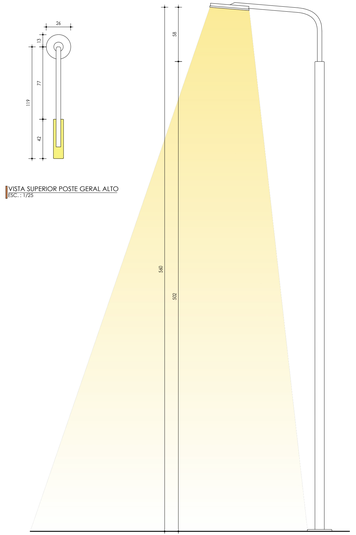
VISTA SUPERIOR POSTE GERAL ALTO
ESC.: 1/25



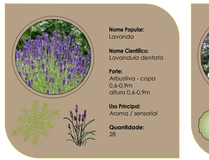
VISTA LATERAL POSTE ORNAMENTAL 1 GLOBO
ESC.: 1/25



VISTA POSTE ORNAMENTAL 4 GLOBOS
ESC.: 1/30



VISTA LATERAL POSTE GERAL ALTO
ESC.: 1/25



Nome Popular:
Lavanda

Nome Científico:
Lavandula dentata

Porte:
Arbustiva - copa 0,4-0,9m
altura 0,6-0,9m

Uso Principal:
Aroma / sensorial

Quantidade:
28

Nome Popular:
Pata-de-Vaca

Nome Científico:
Handroanthus impetiginosus

Porte:
Médio - copa 12m
altura 6-12m

Uso Principal:
Sombreamento/ Floração

Quantidade:
11

Nome Popular:
Ipê-roxo

Nome Científico:
Handroanthus impetiginosus

Porte:
Grande - copa 4,5 - 7,5m de diâmetro

Uso Principal:
Sombreamento/ Floração

Quantidade:
14

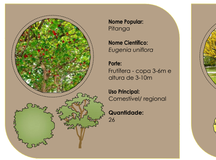
Nome Popular:
Palmeira-Leque

Nome Científica:
Licuala grandis

Porte:
Média - copa 2,5m

Uso Principal:
Destaque paisagístico

Quantidade:
31



Nome Popular:
Pitanga

Nome Científica:
Eugenia uniflora

Porte:
Frutífera - copa 3-6m e altura de 3-10m

Uso Principal:
Comestível/ regional

Quantidade:
26

Nome Popular:
Acácia Amarela

Nome Científica:
Vachellia farnesiana

Porte:
Médio - copa 3-6m
altura 3-6m

Uso Principal:
Sombreamento/ Floração

Quantidade:
18

Nome Popular:
Agave Azul

Nome Científica:
Agave weberi

Porte:
Pequena - copa 1-2m

Uso Principal:
Destaque paisagístico

Quantidade:
71

Nome Popular:
Palmeira Imperial

Nome Científica:
Roystonea oleracea

Porte:
Grande - copa 4-6m

Uso Principal:
Destaque paisagístico

Quantidade:
16

Nome Popular:
Ixora

Nome Científica:
Ixora coccinea

Porte:
Arbustiva - copa 0,5-1,5m
altura 2-4m

Uso Principal:
Cor / polinizadores

Quantidade:
45

Nome Popular:
Espada-de-São-Jorge

Nome Científica:
Sansevieria fitzaciata

Porte:
Herbácea - copa 0,3-1,2m

Uso Principal:
Bordadura / interior

Quantidade:

Nome Popular:
Alecrim

Nome Científica:
Salvia rosmarinus

Porte:
Arbustiva - copa 0,5-1,5m
altura 1,5m

Uso Principal:
Aroma / horta

Quantidade:

Nome Popular:
Costela-de-Adão

Nome Científica:
Monstera deliciosa

Porte:
Média - 1,8m a 2,4m de altura e copa 2,4m

Uso Principal:
Interior / Estética

Quantidade:

UFERSA
ARQUITETURA E URBANISMO
LARA FERNANDES ARQUITETURA
Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

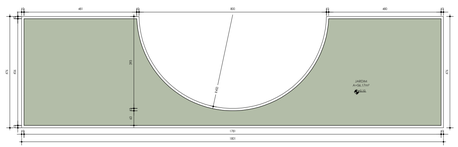
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

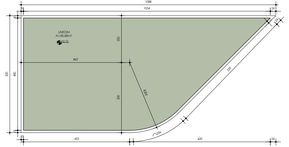
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

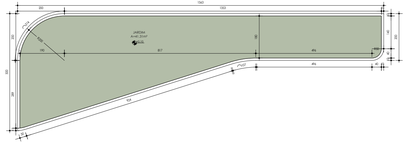
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



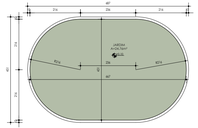
DET. 01
ESC.: 1/100



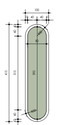
DET. 02
ESC.: 1/100



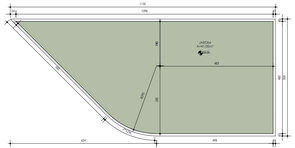
DET. 03
ESC.: 1/100



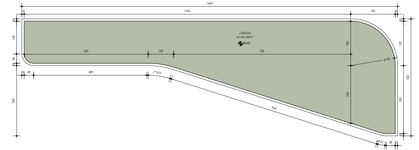
DET. 04
ESC.: 1/100



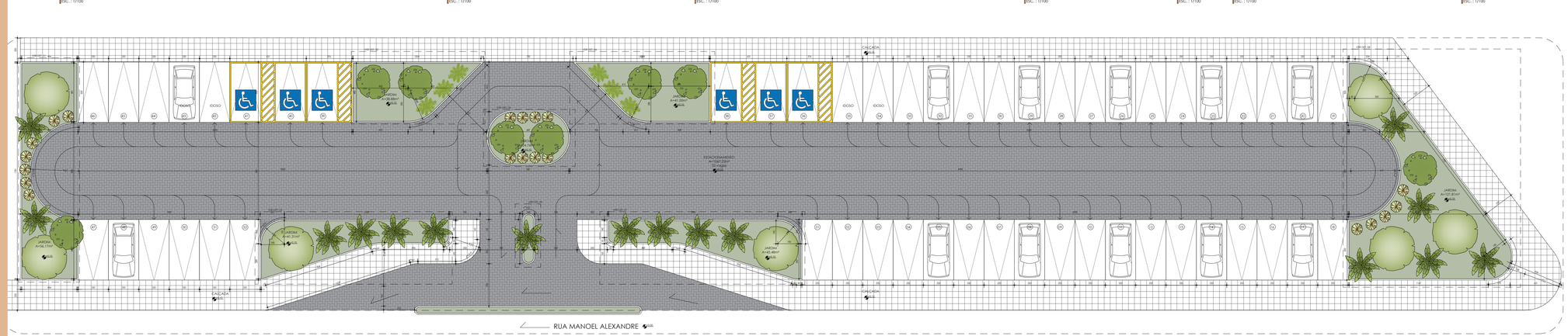
DET. 05
ESC.: 1/100



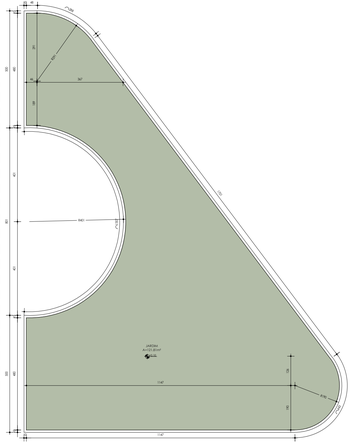
DET. 06
ESC.: 1/100



DET. 07
ESC.: 1/100



03 DET. ESTACIONAMENTO
ESC.: 1/150



DET. 08
ESC.: 1/100

UFERSA

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

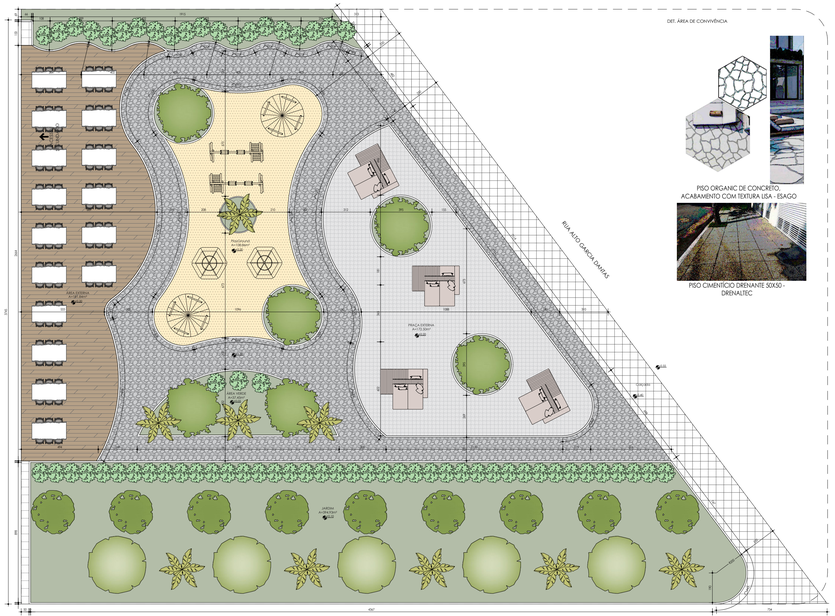
ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN

05



04 DET. ÁREA EXTERNA
ESC.: 1/150

DET. PRAÇA EXTERNA
ESC.: 1/100

DET. PLAYGROUD
ESC.: 1/100

DET. ÁREA VERDE
ESC.: 1/100

DET. ÁREA EXTERNA
ESC.: 1/100

UFERSA

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

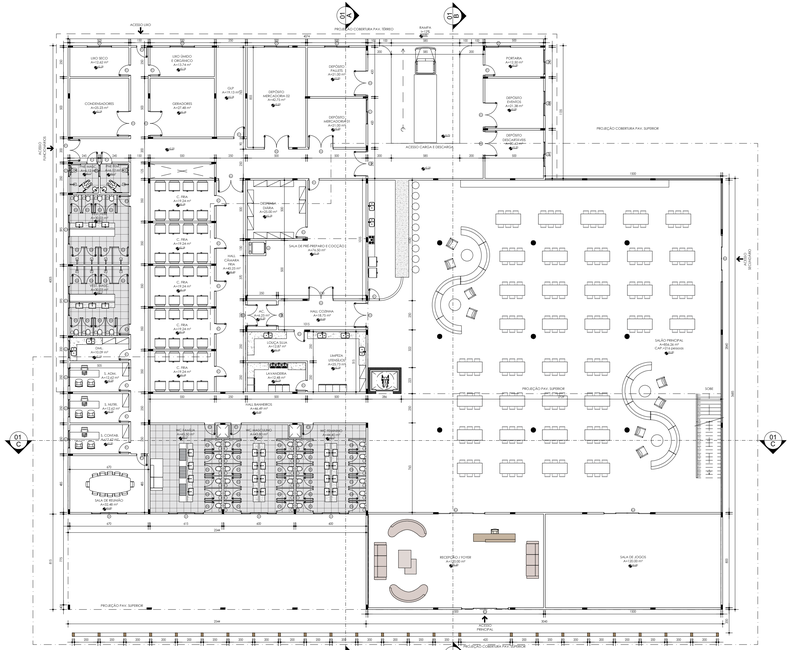
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

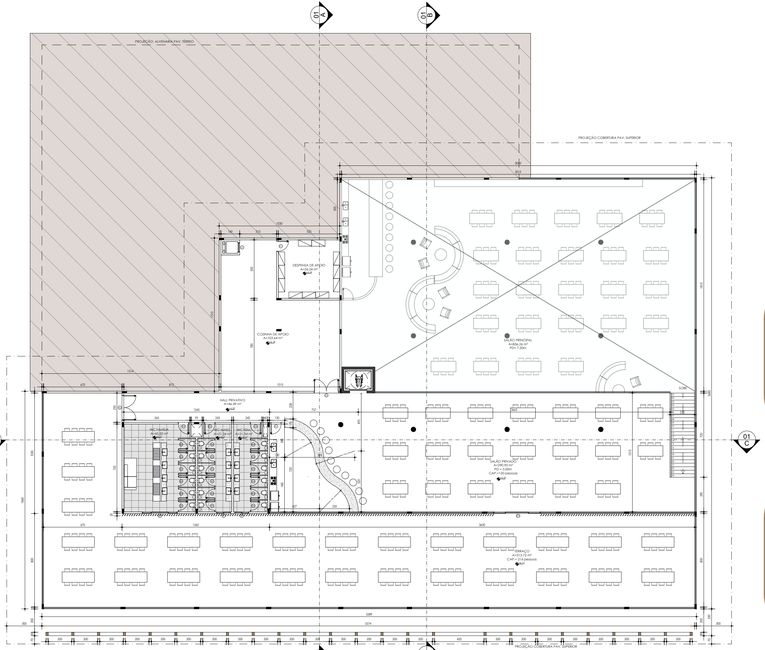
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN

PROGRAMA DE NECESSIDADES		
RESTAURANTE	ESPAÇOS	DIMENSÃO
SETOR EXTERNO	Estacionamento - 52 vagas	1067.22m²
	Calçada	948.14m²
	Área externa	181.84m²
	Praça	172.50m²
	Play/Ground	108.86m²
	Lixeira	26.92m²
SETOR ALIMENTÍCIO	Salão principal	856.26m²
	Recepção	120.00m²
	Sala de Jogos	120.00m²
	Wc Feminino	44.40m²
	Wc Masculino	43.80m²
	Wc Família	45.50m²
	Hall Banheiros	46.49m²
	Salão Privado - pav 2	290.90m²
	Terraço - pav 2	513.72m²
	Hall Privativo - pav 2	46.49m²
	Wc Feminino - pav 2	21.34m²
	Wc. Masculino - pav 2	21.34m²
	Wc Família - pav 2	45.50m²
SETOR ADMINISTRATIVO	Sala de reunião	32.48m²
	Sala de Contabilidade	12.62m²
	Sala Nutrição	12.62m²
	Sala Administrativa	12.62m²
	DML	10.09m²
	Vestiário Masculino	30.03m²
	Vestiário Feminino	30.03m²
	PNE MASC.	6.12m²
	PNE FEM.	6.12m²
SETOR DE SERVIÇO	Sala de pré-preparo e cocção	76.50m²
	Despensa Diária	25.00m²
	Hall Cozinha	18.75m²
	Louça Suja	12.87m²
	Limpeza Utensílios	25.73m²
	Lavanderia	12.48m²
	Ante-Câmara	6.25m²
	Câmara Fria (05 salas)	19.24m²
	Hall Câmara Fria	45.25m²
	Depósito Descartáveis	20.63m²
	Depósito Eventos	21.38m²
	Portaria	12.50m²
	Cargo e Descarga	-
	Depósito mercadoria 01	21.00m²
	Depósito paleti	21.00m²
	Depósito mercadoria 02	42.75m²
	GLP	19.13m²
	Geradores	27.48m²
	Lixo úmido e orgânico	13.76m²
	Condensadores	25.23m²
	Lixo Seco	12.62m²
	Cozinha de apoio - pav 2	103.66m²
	Despensa de Apoio - pav 2	26.24m²

PROGRAMA DE NECESSIDADES		
RESTAURANTE	ESPAÇOS	DIMENSÃO
ESTACIONAMENTO	ÁREA VERDE	
	Jardim	121.81m²
	Jardim	43.48m²
	Jardim	41.00m²
	Jardim	41.31m²
	Jardim	38.88m²
	Jardim	56.17m²
	Jardim	6.12m²
	Jardim	24.76m²
	Jardim	3.02m²
ÁREA INTERNA	Jardim	394.93m²
	Jardim	544.86m²
	Jardim	249.45m²
	Jardim	37.75m²



05 PLANTA BAIXA - TÉRREO
ESC.: 1/200



04 PLANTA BAIXA - PAV. 02
ESC.: 1/200

QUADRO DE ESQUADRIAS - JANELAS						
COD	TIPO	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	MATERIAL	QTD
J1	JANELA DE CORRER 2 FOLHAS	210	100	110	MADEIRA E VIDRO	9
J2	JANELA DE CORRER 2 FOLHAS	100	60	150	MADEIRA E VIDRO	2
J3	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	250	60	150	MADEIRA E VIDRO	2
J4	JANELA BASCULANTE	80	60	150	MADEIRA E VIDRO	1
J5	JANELA DE CORRER 2 FOLHAS	150	100	110	MADEIRA E VIDRO	4
J6	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	300	60	150	MADEIRA E VIDRO	4
J7	JANELA DE CORRER 2 FOLHAS	120	60	150	MADEIRA E VIDRO	2
J8	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	300	100	110	MADEIRA E VIDRO	1

QUADRO DE ESQUADRIAS - PORTAS						
COD	TIPO	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	MATERIAL	QTD
P1	PORTA DE ABRIR	90	210	-	MADEIRA	32
P2	PORTA DE ABRIR 2 FOLHAS	210	210	-	MADEIRA	13
P3	PORTA DE ABRIR 2 FOLHAS	180	210	-	MADEIRA	3
P4	PORTA DE ABRIR	80	210	-	MADEIRA	64
P5	PORTA DE ABRIR	80	210	70	MADEIRA	2
P21	PORTA-JANELA 4 FOLHAS	400	300	-	MADEIRA	5

IMAGEM AUTORAL DO PROJETO - ESTUDO DE MASSA - ESQUEMÁTICO

IMAGEM AUTORAL DO PROJETO - ESTUDO DE MASSA - ESQUEMÁTICO

IMAGEM AUTORAL DO PROJETO - ESTUDO DE MASSA - ESQUEMÁTICO

IMAGEM AUTORAL DO PROJETO - ESTUDO DE MASSA - ESQUEMÁTICO

UFERSA
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

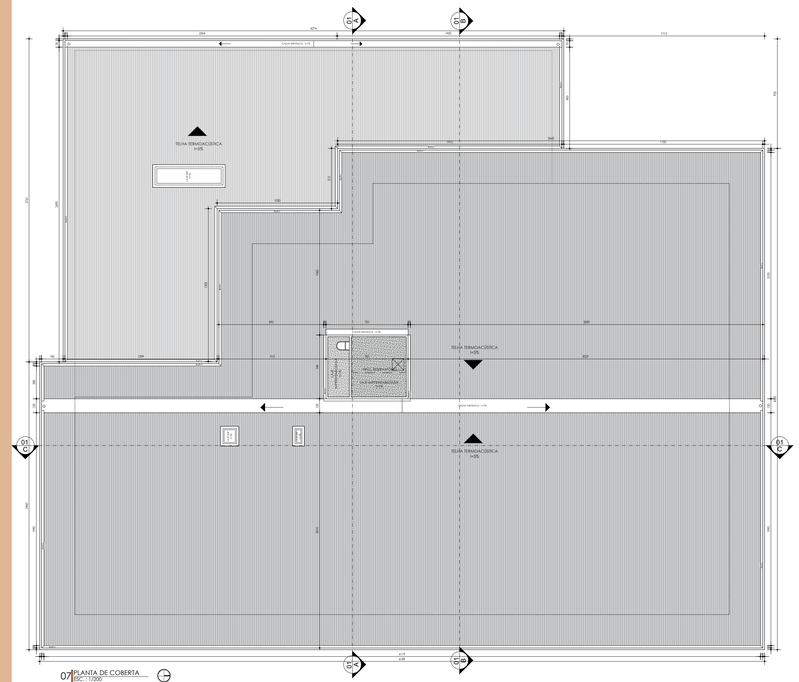
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

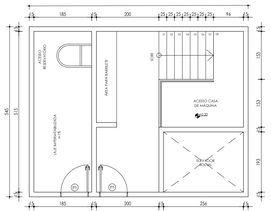
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

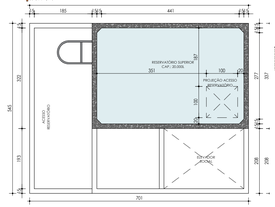
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



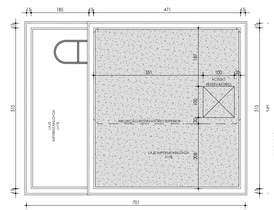
07 PLANTA DE COBERTA
ESC.: 1/1500



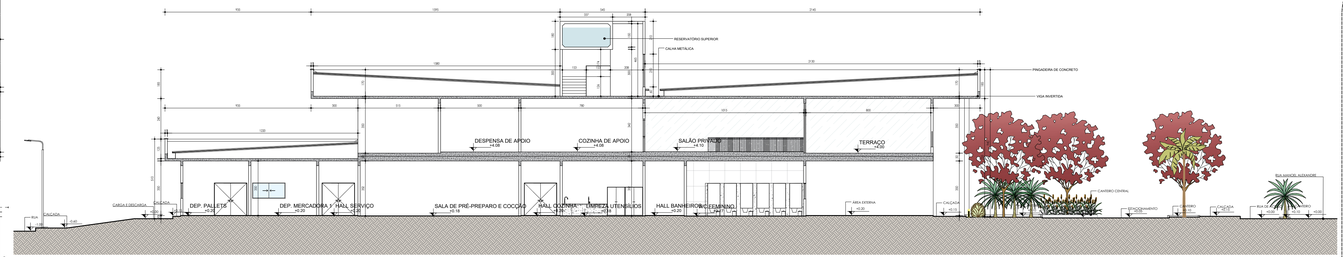
PLANTA BAIXA - CASA DE MÁQUINA
ESC.: 1/75



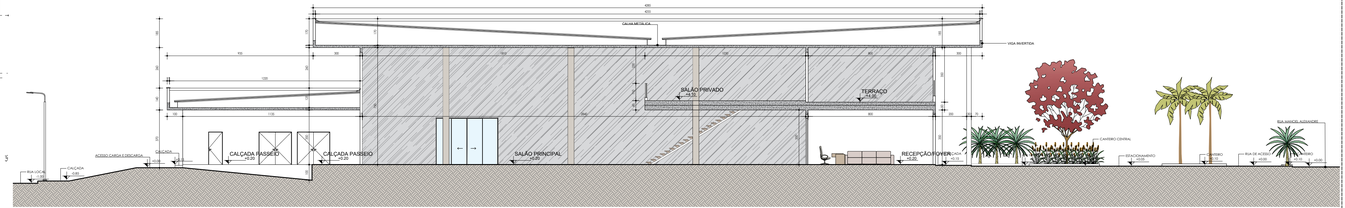
PLANTA BAIXA - RESERVATÓRIO SUPERIOR
ESC.: 1/75



PLANTA DE COBERTA - CAIXA D'ÁGUA
ESC.: 1/75



CORTE A
ESC.: 1/150



CORTE B
ESC.: 1/150

UFERSA

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

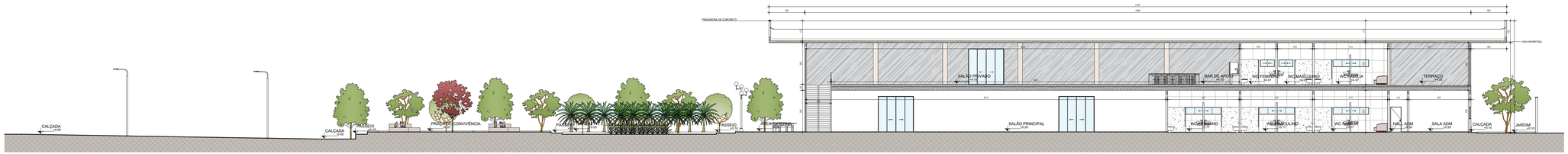
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

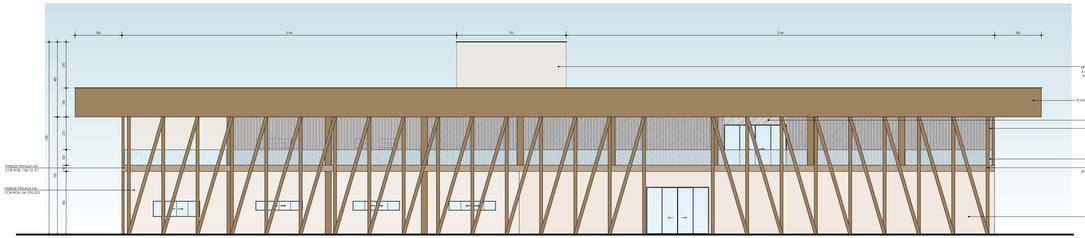
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

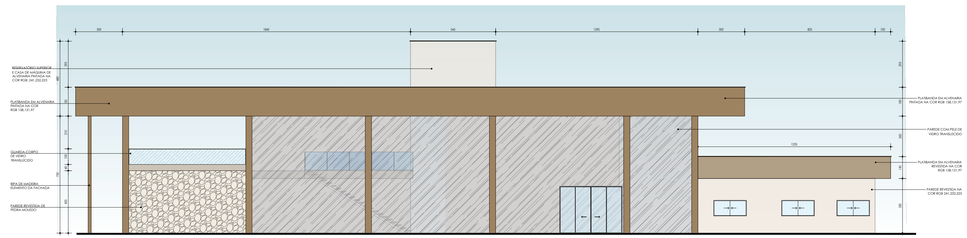
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



CORTE C
ESC.: 1/150



FACHADA LESTE - PRINCIPAL
ESC.: 1/150



FACHADA NORTE - SECUNDÁRIA
ESC.: 1/150

UFERSA

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

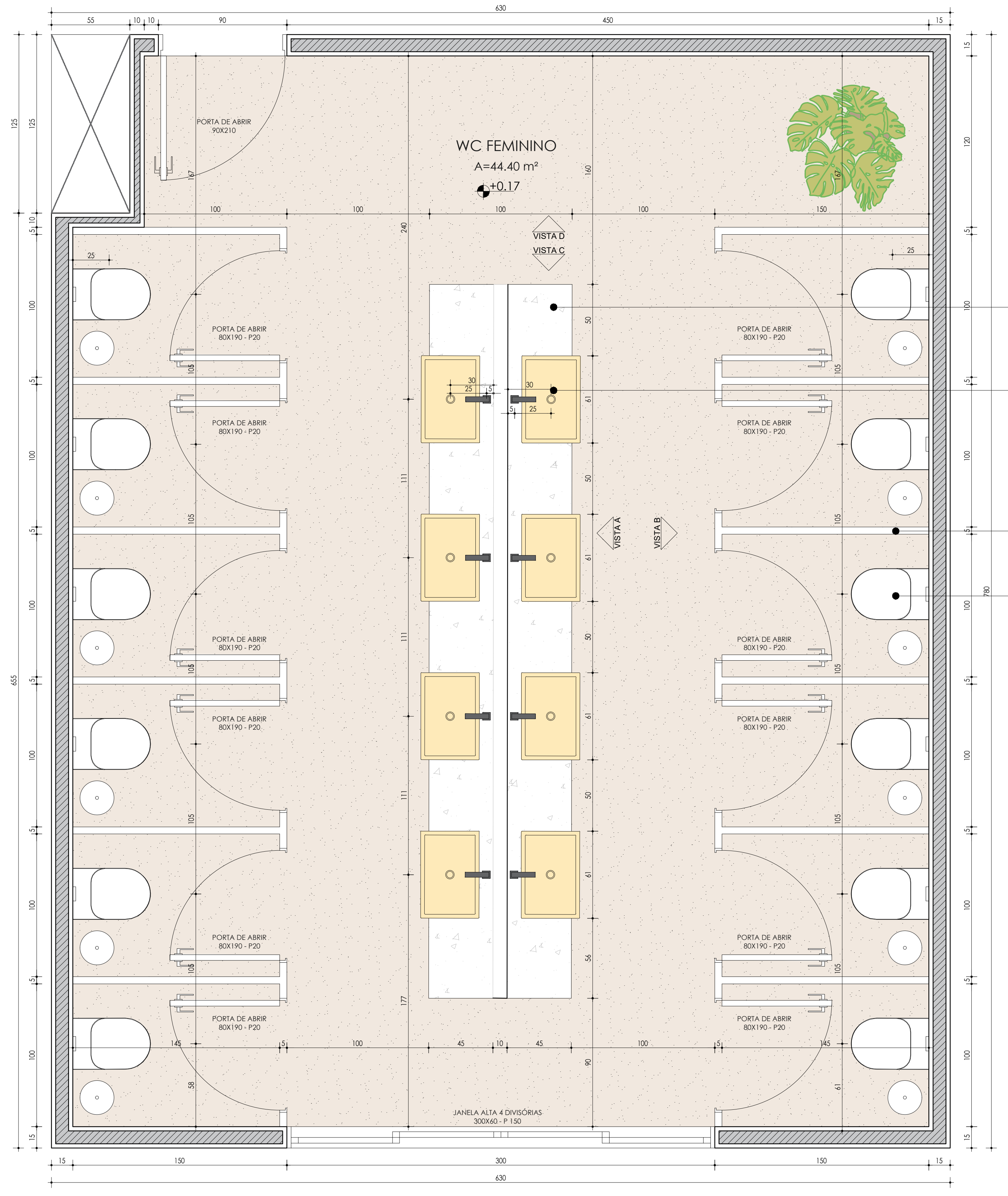
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

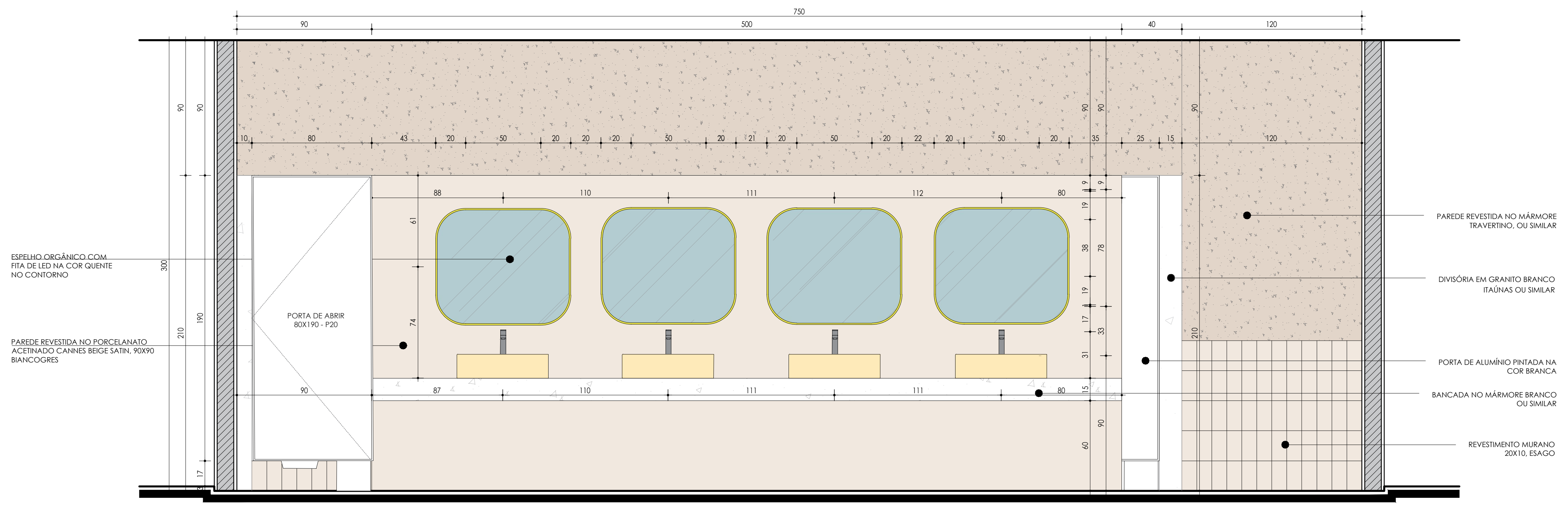
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

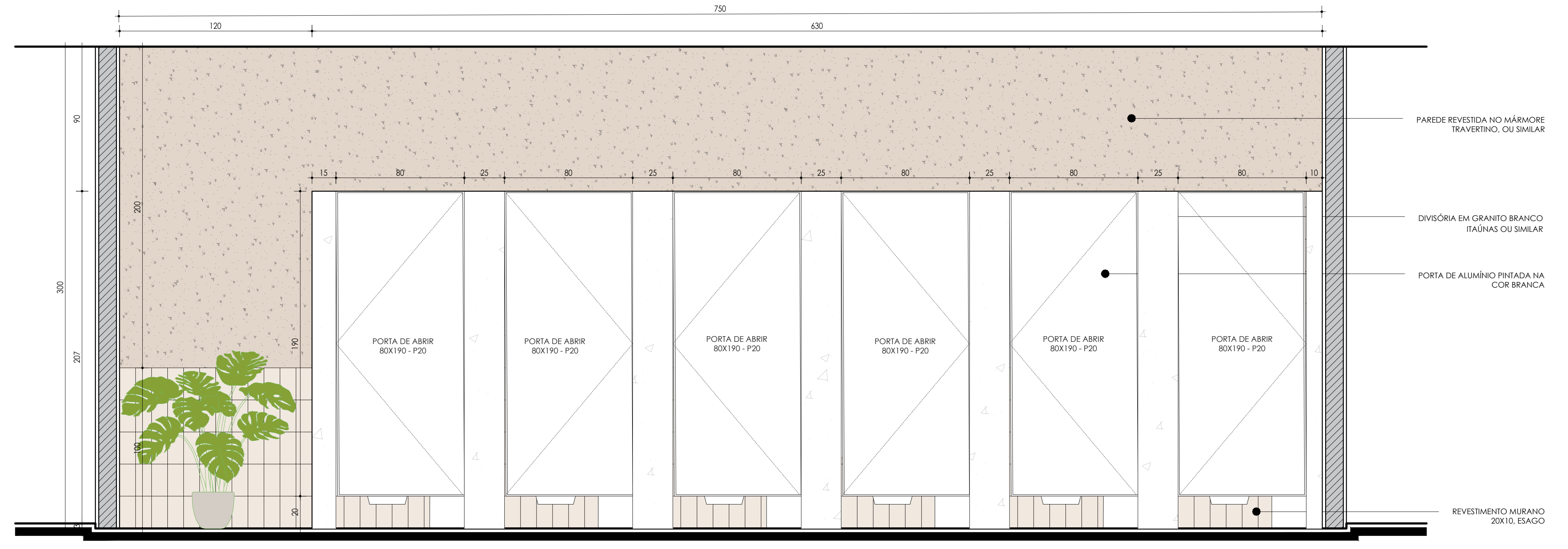
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



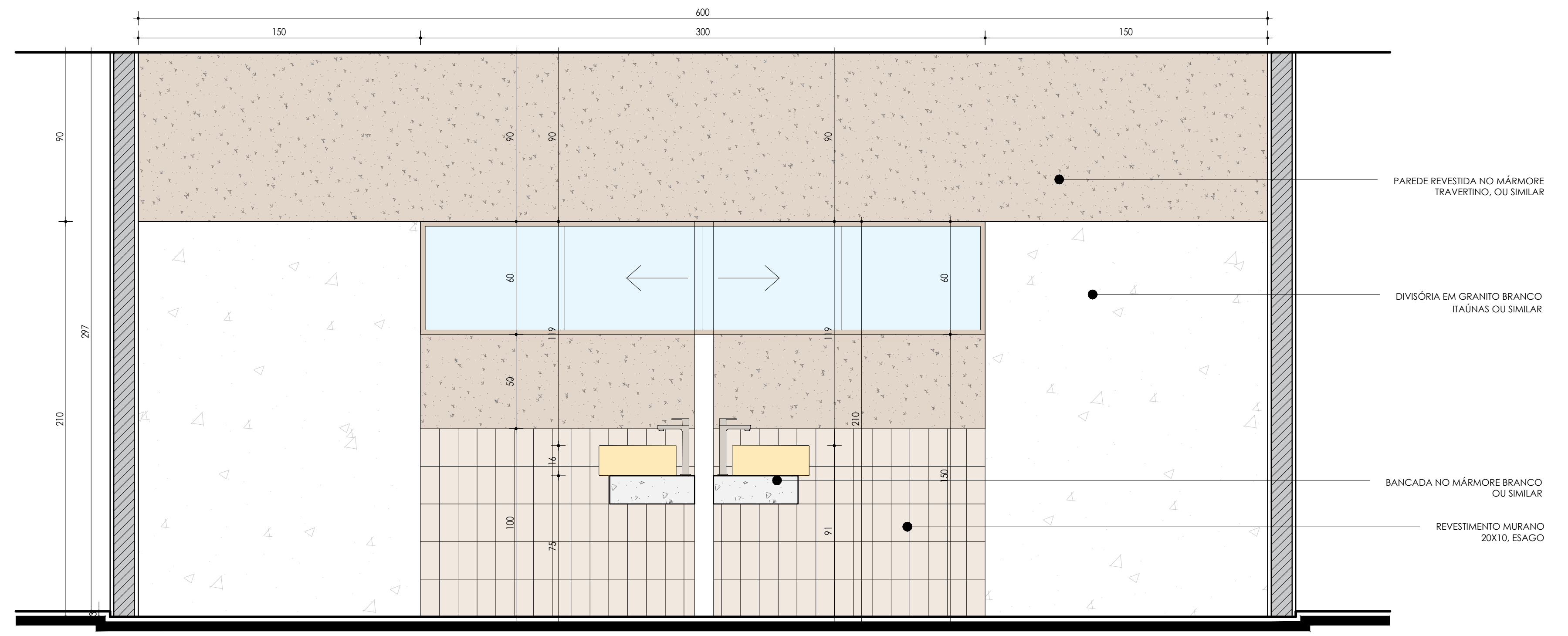
DET. AMPLIAÇÃO WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC. : 1/35



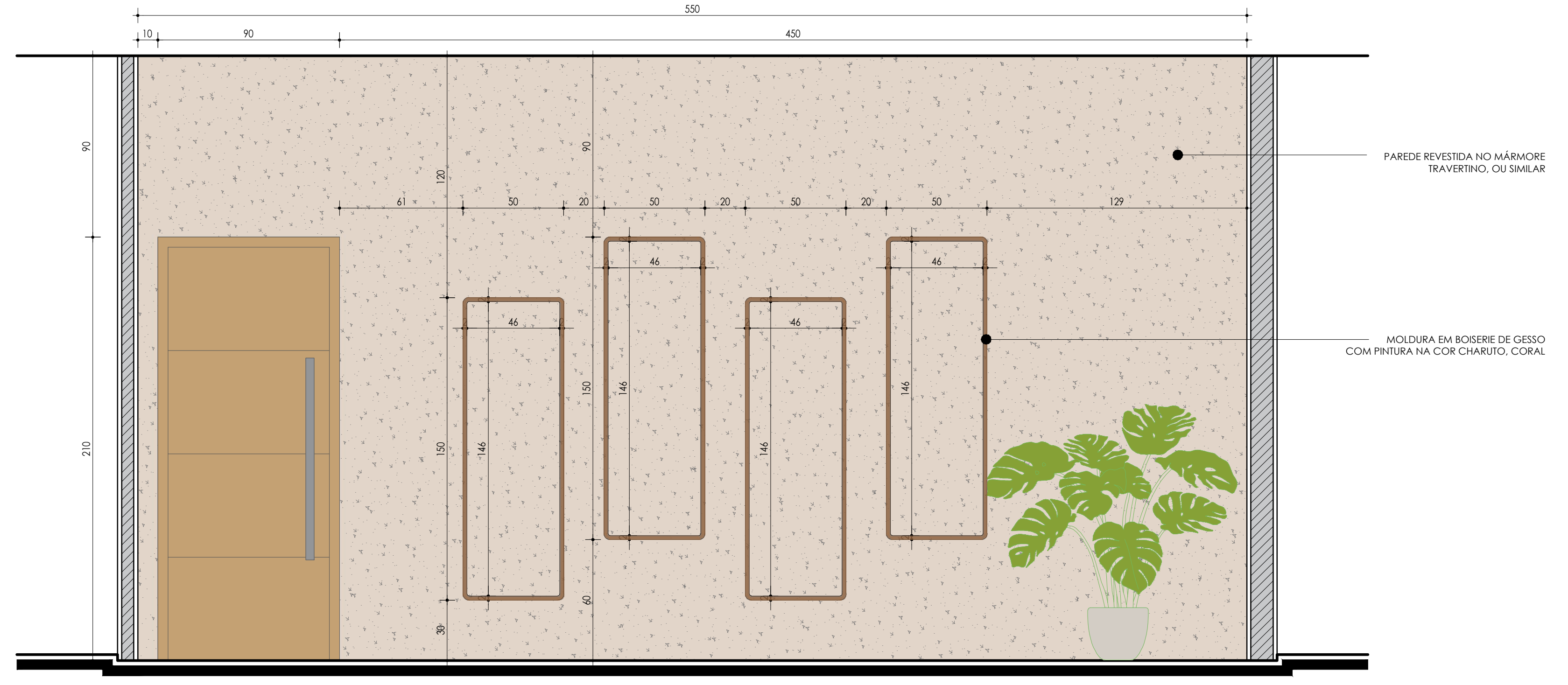
VISTA A WC FEMININO TÉRREO
ESC. : 1/35



VISTA B WC FEMININO TÉRREO
ESC. : 1/35



VISTA C WC FEMININO TÉRREO
ESC. : 1/35



VISTA D WC FEMININO TÉRREO
ESC. : 1/35

UFERSA

ARQUITETURA E URBANISMO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO UFERSA PAU DOS FERROS

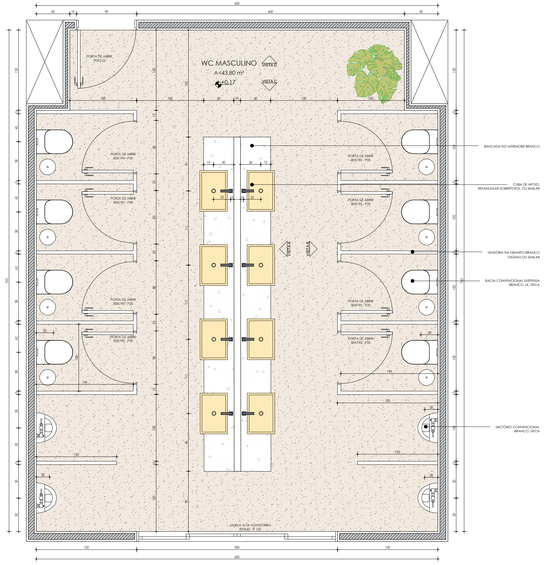
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

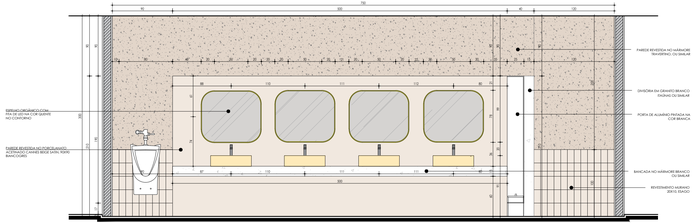
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

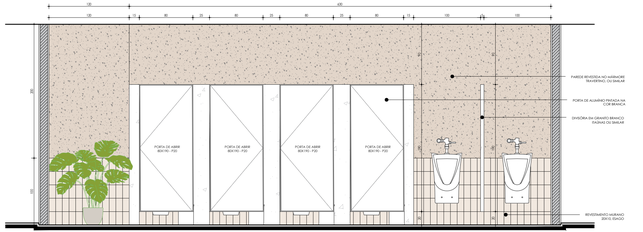
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



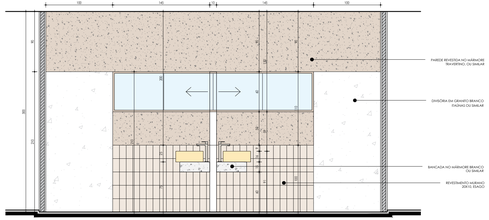
DET. AMPLIAÇÃO WC MASCULINO TÉRREO
ESC.: 1/35



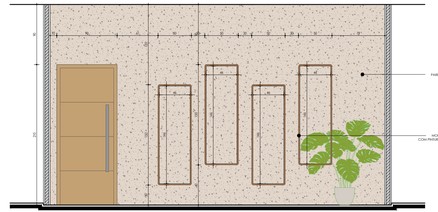
VISTA A WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC.: 1/35



VISTA B WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC.: 1/35



VISTA C WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC.: 1/35



VISTA D WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC.: 1/35

UFERSA

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

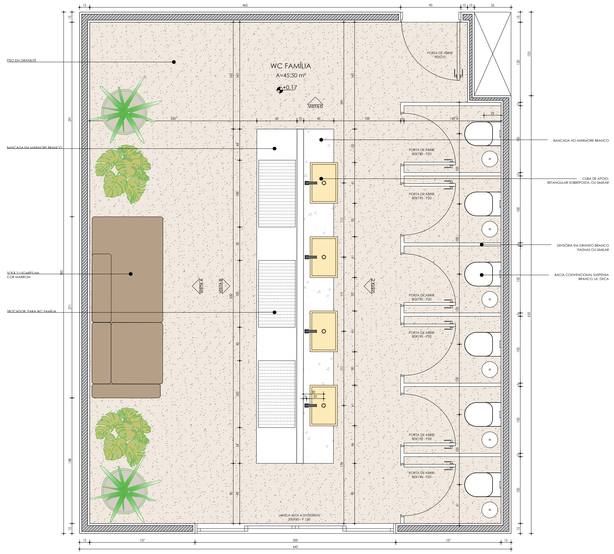
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

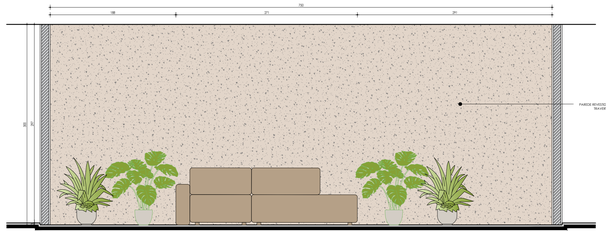
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

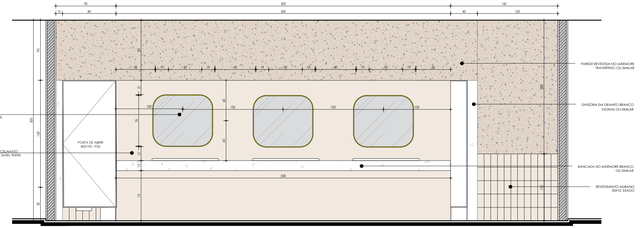
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



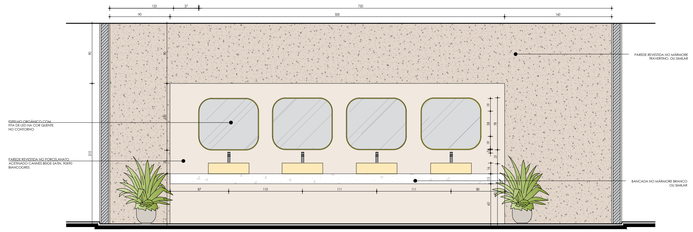
DET. AMPLIAÇÃO WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC. : 1/35



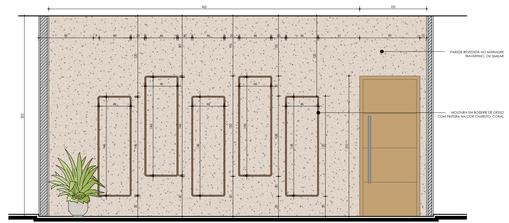
VISTA A WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC. : 1/35



VISTA B WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC. : 1/35



VISTA C WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC. : 1/35



VISTA D WC FAMÍLIA TÉRREO
ESC. : 1/35

UFERSA

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

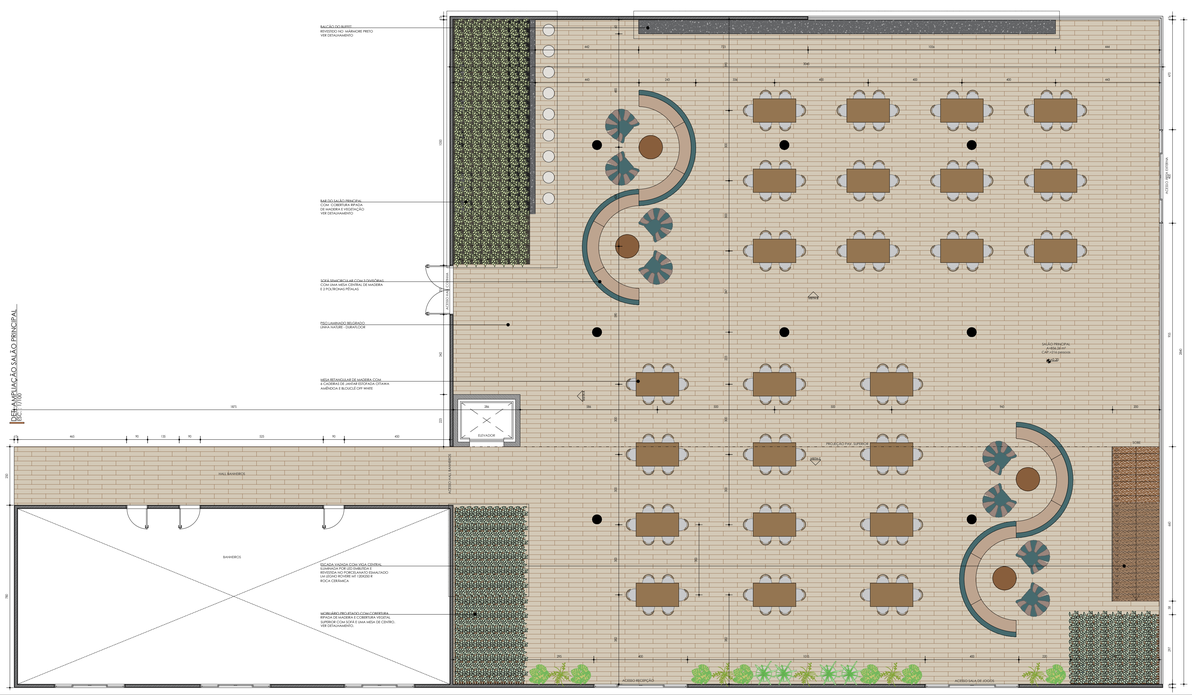
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

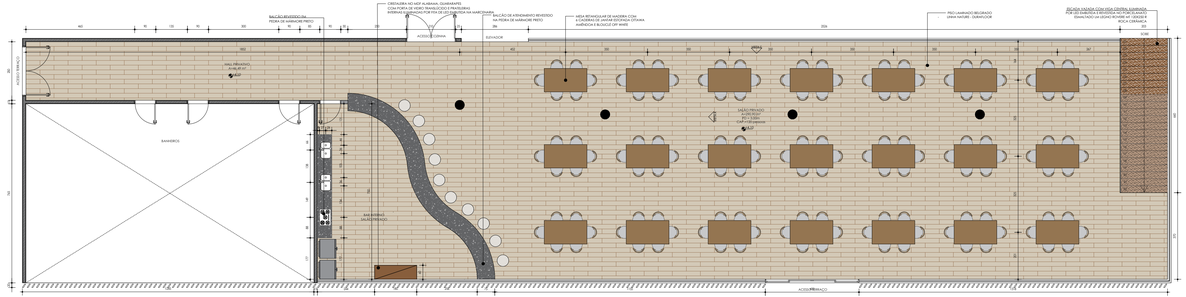
ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

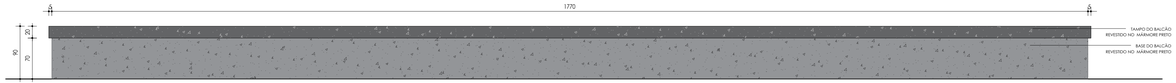
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN





DET. AMPLIAÇÃO PAV. 02
ESC.: 1/100

DET. AMPLIAÇÃO BALCÃO BUFFET
VISTA SUPERIOR
ESC.: 1/40



DET. AMPLIAÇÃO BALCÃO BUFFET
VISTA FRONTAL
ESC.: 1/40

DET. AMPLIAÇÃO BALCÃO BUFFET
VISTA LATERAL
ESC.: 1/40

UFERSA

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO
DE CURSO EM ARQUITETURA
E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

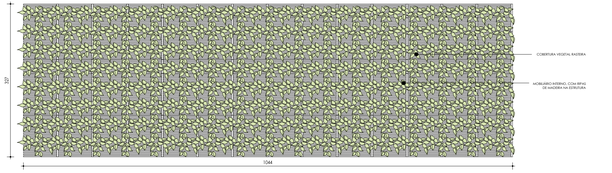
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

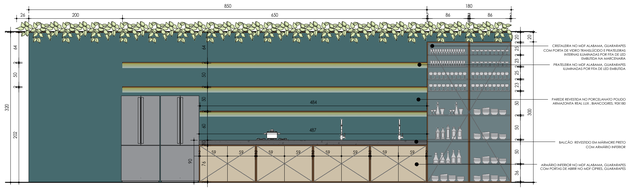
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

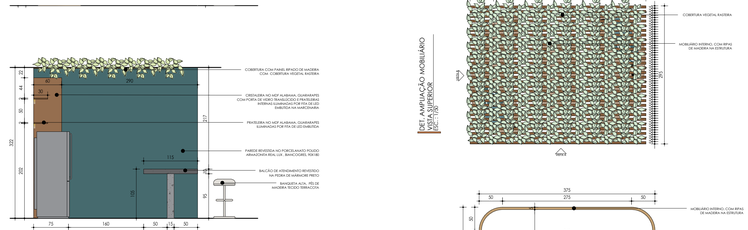
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



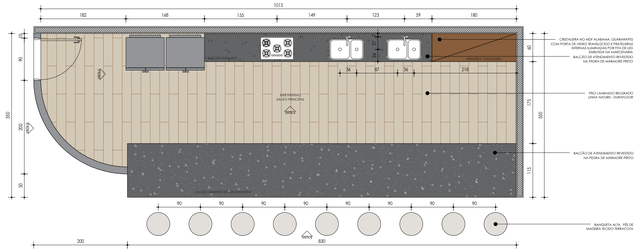
DET. AMPLIAÇÃO BAR INTERNO SALÃO
VISTA SUPERIOR
ESC.: 1/50



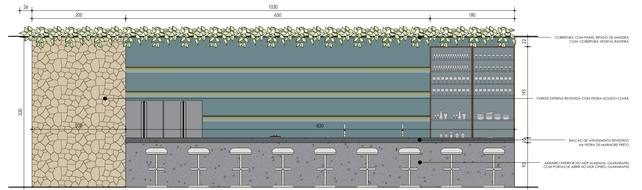
DET. AMPLIAÇÃO BAR INTERNO SALÃO
VISTA A
ESC.: 1/50



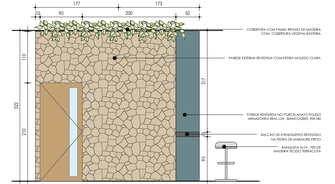
DET. AMPLIAÇÃO BAR INTERNO SALÃO
VISTA C
ESC.: 1/50



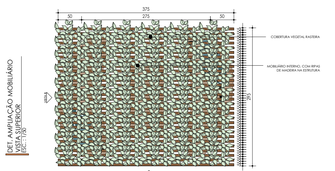
DET. AMPLIAÇÃO BAR INTERNO SALÃO
LAYOUT
ESC.: 1/50



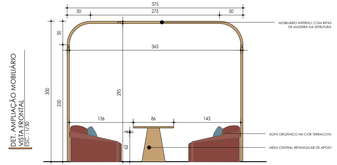
DET. AMPLIAÇÃO BAR INTERNO SALÃO
VISTA B
ESC.: 1/50



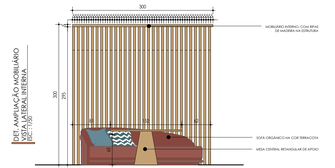
DET. AMPLIAÇÃO BAR INTERNO SALÃO
VISTA D
ESC.: 1/50



DET. AMPLIAÇÃO MOBILIÁRIO
VISTA SUPERIOR
ESC.: 1/50



DET. AMPLIAÇÃO MOBILIÁRIO
VISTA A
ESC.: 1/50



DET. AMPLIAÇÃO MOBILIÁRIO
VISTA LATERAL ESQUERDA
ESC.: 1/50

UFERSA
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

ARQUITETURA E URBANISMO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

LARA FERNANDES ARQUITETURA

Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

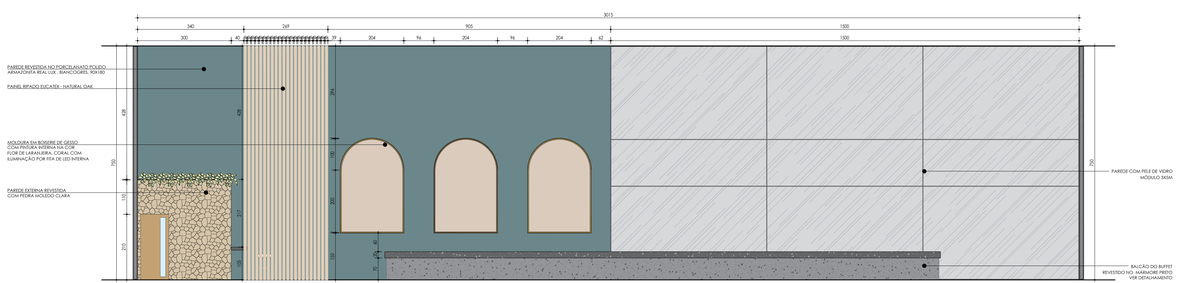
ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

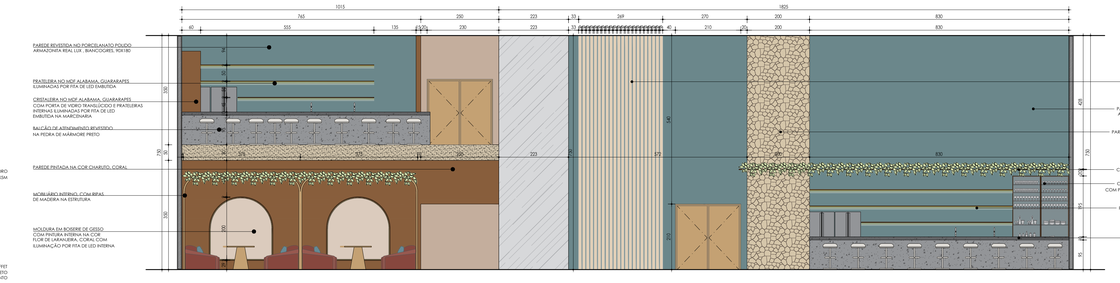
CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

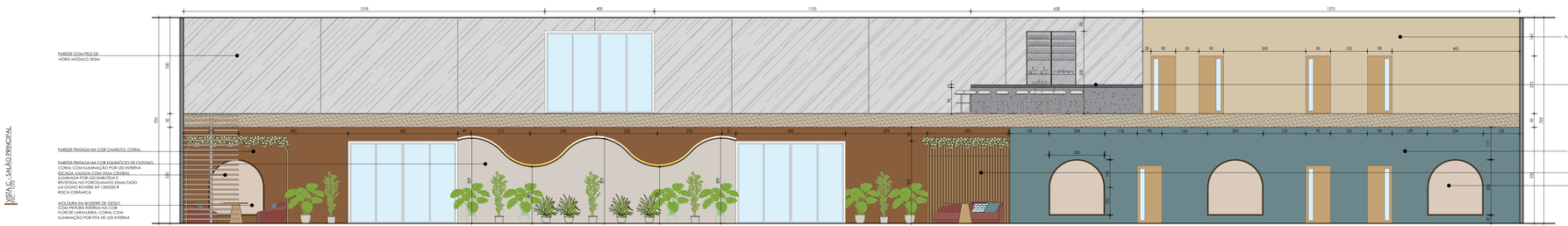
LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN



VISTA A - SALÃO PRINCIPAL
ESC - 1/75



VISTA B - SALÃO PRINCIPAL
ESC - 1/75



VISTA C - SALÃO PRINCIPAL
ESC - 1/75

- MDF ALABAMA, GUARARAPES
- PEDRA MOLEDO CLARA
- PELE DE VIDRO
- MÁRMORE PRETO
- COR FLOR DE LARANJEIRA, CORAL
- MDF RIPADO EUCATEX - NATURAL OAK
- PORCELANATO POLIDO ARMAZONITA REAL LUX , BIANCOGRES, 90X180
- COR CHARUTO, CORAL
- COR EQUINÓCIO DE OUTONO, CORAL
- PORCELANATO ESMALTADO LM LEGNO ROVERE MT 120X250 ROCA CERÂMICA

UFERSA
ARQUITETURA E URBANISMO
LARA FERNANDES ARQUITETURA
Aura ACONCHEGO RESTAURANTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM ARQUITETURA E URBANISMO
UFERSA PAU DOS FERROS

ORIENTANDA:
LARA THEREZA FERNANDES

ORIENTADOR:
DR. ANTONIO CARLOS LEITE BARBOSA

CONTEÚDO:
INDICADO

ASSUNTO:
ANTEPROJETO RESTAURANTE AURA ACONCHEGO

LOCAL:
PAU DOS FERROS/RN

CADERNO DE RENDERS

Arquitetura e Bem-Estar:

Elaboração de um anteprojeto de um Restaurante na cidade de Pau dos Ferros/RN

LARAFERNANDES
ARQUITETURA

Obrigada!

Aura
ACONCHEGO
RESTAURANTE

84 99851-5652

@LARATHEREZAF