

PARTIDO

As condições culturais e ambientais sempre influenciam na alimentação e também na arquitetura, afinal, a cultura local é que distingue sua alimentação e pratos típicos assim como a arquitetura está de acordo com o lugar o qual está inserida, levando em conta além dos aspectos de temperatura, a topografia, o clima, entre outras. Estes aspectos são levados em consideração para a elaboração do projeto de arquitetura.

REFERENCIAIS PROJETUAIS

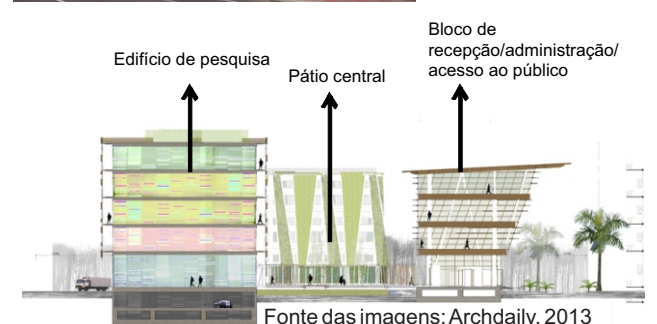
SETORIZAÇÃO

Cidade de Chiayi, Taiwan
Área Territorial: 17200 m²
Ano: 2011
Arquiteto: Ying-Chao Kuo, Ching-Hwa Chang

Os **espaços abertos** funcionam de forma coerente com o conjunto do edifício. **Uma praça de entrada**, área de estacionamento, pátio interno e um caminho d'água que une três deles. Além disto, uma rede de caminhos semi-externos conecta as áreas públicas dentro dos edifícios e os espaços abertos. O pé direito duplo juntamente com um amplo espaço aberto indica que o espaço é público, na entrada principal do edifício.



Pátio interno conformando e unindo os blocos.



Fonte das imagens: Archdaily, 2013

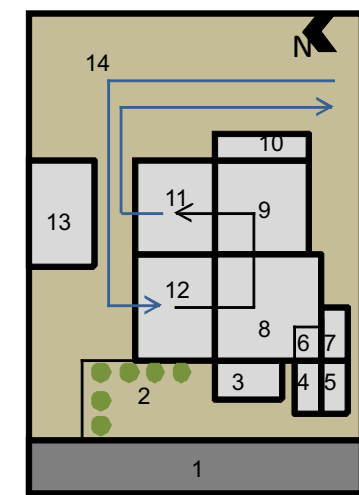
Forquilha, SC - Brasil
Área Construída: 4.000 m²
Área Territorial: 10.730 m²
Ano: 2009

A cervejaria conta com uma área industrial e comercial, com pub e uma permeabilidade visual, permitindo que os clientes que se encontram no pub possam ver o processo de fabricação, dando segurança ao cliente pela qualidade do produto.

Foi analisado a linha de produção, desde a chegada da matéria prima até a saída do produto engarrafado e rotulado. A forma de distribuição dos ambientes se dá de forma a facilitar o processo de fabricação do produto, agilizando o processo de fabricação.



Fonte: Viajante cervejeiro, 2014



Legenda:

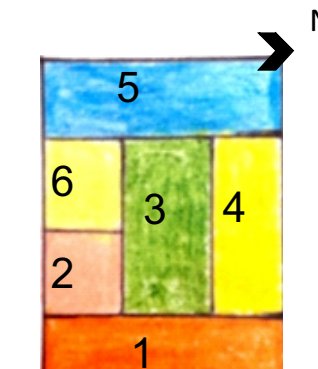
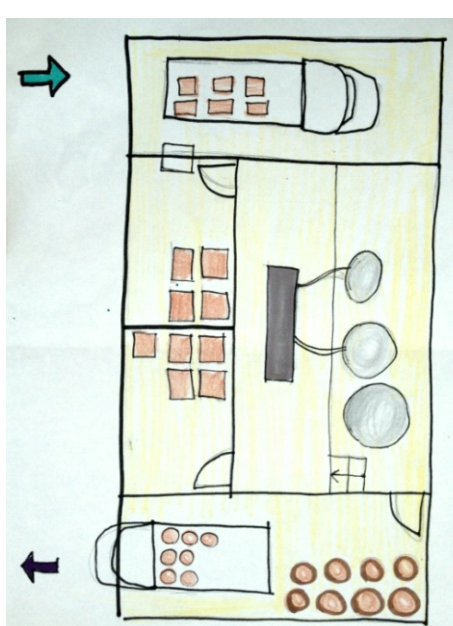
- 1- Estacionamento
- 2- Jardim
- 3- pub
- 4- BWC
- 5- pub
- 6- Laboratório
- 7- Caldeiras
- 8- produção
- 9- Envasamento
- 10- Vestiários
- 11- Estoque
- 12- Depósito
- 13- oficina
- 14- Pátio

→ Carga/descarga

Elaborado pela autora, 2015

Içara/SC - Brasil
Área Construída: 80 m²
Área Territorial: 150 m²
Ano: 2013
Quantidade de mel produzido: 30T/ano

A edificação segue leis e normas da vigilância sanitária e SIF (Sistema de Inspeção Federal). A setorização da indústria visa facilitar o trajeto do produto. As áreas para armazenamento nas orientações leste ou oeste para o mel não cristalizar.



LEGENDA:

- 1- Chegada das melgueiras
- 2- Armazenamento das melgueiras
- 3- Despergulação
- 4- processamento
- 5- Depósito para venda
- 6- Limpeza dos calçilhos para reutilização

Elaborado pela autora, 2015

0 2 5 m

Vila Leopoldina, SP - Brasil
Área Construída: 650,0 m²
Área Territorial: 1000 m²
Ano: 2011
Arquiteto: AR Arquitetos

Foi utilizado a integração do galpão (arquitetura industrial com uma arquitetura mais leve e contemporânea.) A materialidade, como o tijolo maciço e madeira, remetendo a 'rusticidade' e o vidro e o aço (utilizado aço corten) remetendo a uma arquitetura mais contemporânea.

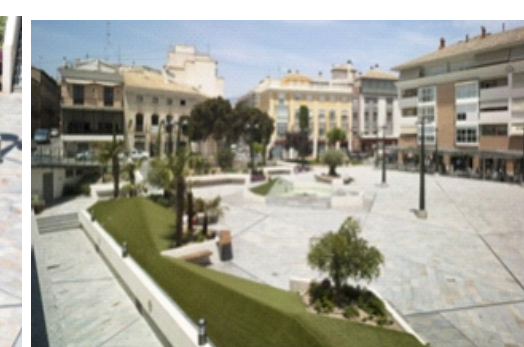
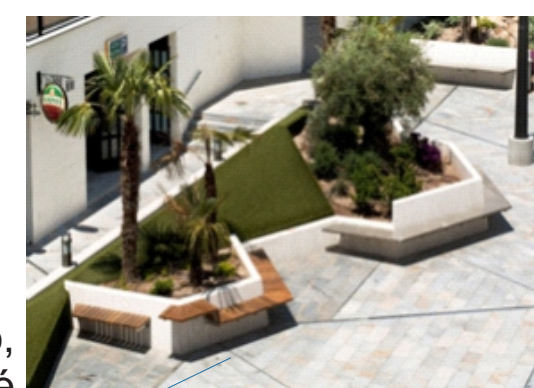


Fonte das imagens: Archdaily, 2014

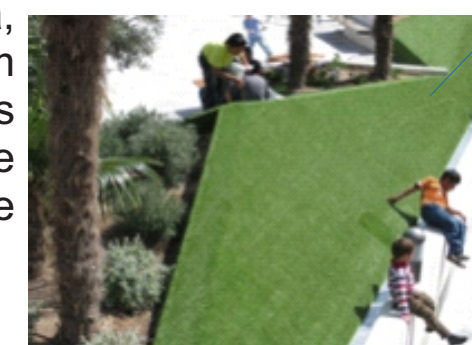
ESPAÇO SEMI-PÚBLICO

Praça da Balsa Vieja - Espanha
Arquitetos: Enrique Minguez Martínez
Ano: 2010
Área construída: 2795 m²

Foi retirado do referencial a área de uso público, de descanso e as relações sociais, até os espaços mais íntimos onde as pessoas podem reunir-se para relaxar, ler ou conversar. **Delimitando o espaço em duas grandes áreas ou ambientes:** Uma área mais aberta, vinculada ao uso dos edifícios adjacentes, e um ambiente mais privado, vinculado às edificações que o conformam. Criar zonas de sombra, e organizar um espaço central descoberto, onde pode-se realizar atividades culturais e de lazer.



Espaços o qual as pessoas possam se apropriar.



JARDIM CENTRAL

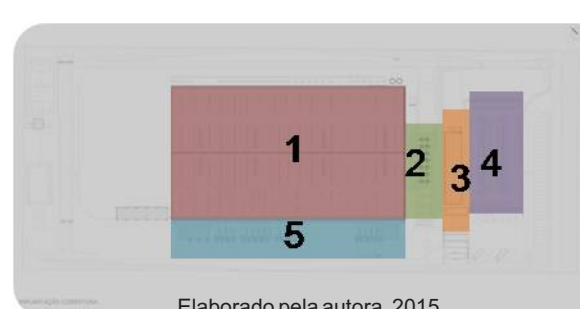
Limeira - São Paulo, Brasil
Área construída: 35.000 m²
Ano: 2013
Arquiteto: Loeb Capote
Arquitetura e Urbanismo

Com área de 35 mil metros quadrados, o centro abriga escritórios, refeitório e facilidades para desenvolvimento de suas funções.

Os materiais utilizados como o vidro e o aço contribuem para uma arquitetura contemporânea, e amplas aberturas permitindo a permeabilidade visual.



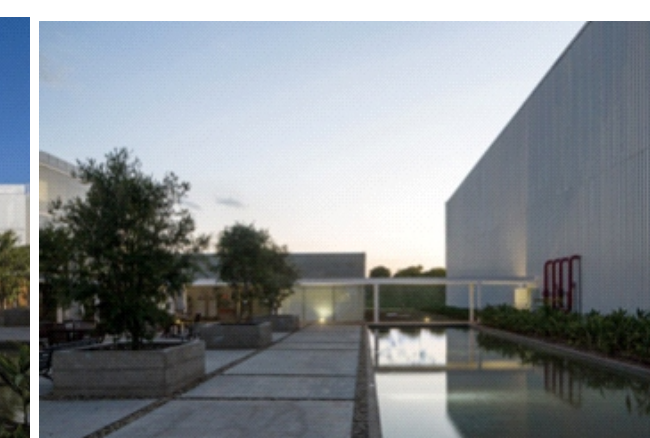
Fonte das imagens: Archdaily, 2014



Elaborado pela autora, 2015

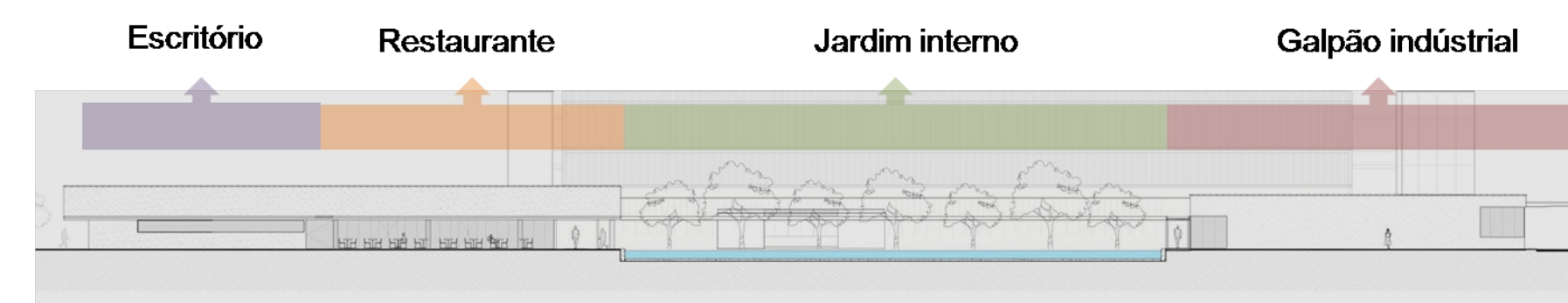
Legenda:

- Indústria
- Jardim interno
- Restaurante
- Escritório
- Estacionamento



Utilização da água criando uma ambientação.

Um jardim interno, implantado entre o bloco de escritórios e o galpão, oferece um espaço de descanso e contemplação junto ao restaurante do complexo. O espelho d'água e a vegetação trazem uma ambiência acolhedora para o espaço industrial



FORMA

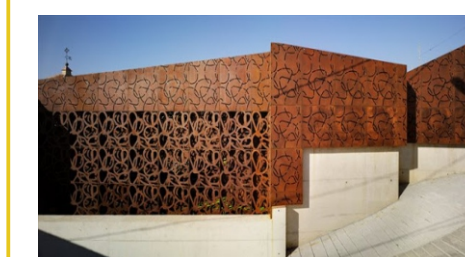
Valle del Calca - Colombia
Área Construída: 1400 m²
Área Territorial: 2500 m²
Ano: 2011
Arquiteto: Arquitetos Coletiva espaço

Jogo de volumes com cores diferentes. Aplicado no projeto como tijolo a vista e concreto.



MATERIALIDADE

Alguns conceitos foram utilizados relacionando com o contexto em que será inserido a cooperativa.



A construção da ferrovia Tereza Cristina foi muito importante ao município, em tal grau que a cidade se desenvolveu nas proximidades dela.

Com isso, surge o conceito da estrada de ferro e o uso do aço corten, já que este material foi desenvolvido originalmente para a indústria ferroviária.



Uma das atividades predominantes da região são as olarias, o que barateia o custo dos blocos cerâmicos, além de aliar a cultura local por ser um material de fabricação artesanal, assim utilizando tijolos aparente na edificação.

ESTUDOS DE INSOLAÇÃO

Foi feito um estudo de insolação sobre maquete volumétrica, para visualizar se havia necessidade de brises ou proteções nas janelas devido a incidência solar diretamente nas fachadas.

Inverno



9:00 hrs

O sol incide no pátio central e no jardim semi-público na parte frontal, aquecendo o ambiente no inverno.



12:00 hrs

O sol continua incidindo no pátio central, portando uma boa parte do pátio em que estão as mesas para refeição estão sombreadas.



16:00 hrs

O sol incide na fachada oeste, a qual possui brises móveis e portanto o sol aquece o ambiente no final da tarde.



16:00 hrs

Sendo uma boa incidência solar, para que a indústria não fique com a temperatura muito amena. Assim o mel não cristaliza, pois o ambiente fica mais aquecido.

Verão



9:00 hrs

O sol incide diretamente no pátio central, sendo necessário árvores para sombrear espaço.



12:00 hrs

O beiral protege as aberturas contra a incidência solar no horário de maior calor.



16:00 hrs

O sol incide diretamente na fachada oeste, sendo necessário brises e paredes revestidas com lã de vidro. O pátio central fica sombreado com a projeção da sombra da edificação, protegendo do calor.



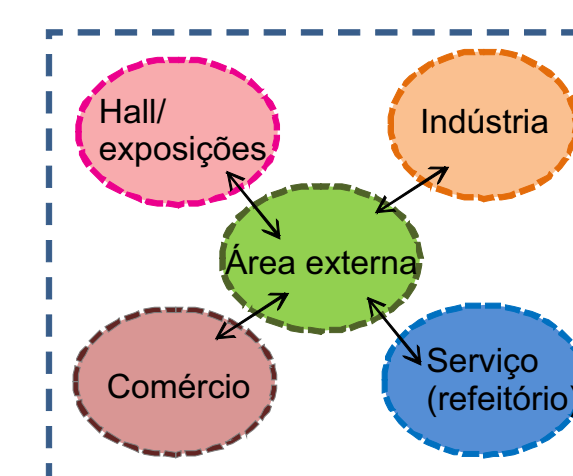
16:00 hrs

O beiral protege as aberturas altas da indústria (janela basculante) não necessitando de brises.

PROGRAMA DE NECESSIDADES

Sector:	Ambiente:
Uso externo	Praça externa Estacionamento público Estacionamento func. / administração Estacionamento indústria Espaço de convívio
BLOCO A Educativo Administrativo	Auditório Sala de estudos/acervo técnico Sala de reuniões Sanitários Sala de marketing/contábeis Hall/ sala de espera Sala de administração Sala de aula Laboratório Sanitário fem. Sanitário masc. Passarela de observação
BLOCO B Comercial Loja/café	Loja/Café Lavabo Loja Recepção Depósito refrigerados Depósito secos Cozinha industrial Lavagem louças
BLOCO C Industrial	Carga-descarga Depósito das melgueiras Hall indústria Sala de despergulação/centrifugação Filtragem/decantação/homogeneizador Laboratório Sala de envasamento Depósito de mel uso interno Depósito de mel para expedição Sala para lavagem das melgueiras
BLOCO A Serviço	Sanitário fem Sanitário masc Estar funcionários Depósito secos Depósito refrigerados Depósito louças Cozinha refeitório Lava louças Refeitório
BLOCO B Hall/ exposições	Circulação vertical Lavabo Hall/ exposições

Relação entre setores



Disposição dos blocos

