

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

ROBSON CARLOS COSTA DA SILVA

JUNIOR'S PUB
PROJETO ARQUITETÔNICO

RECIFE
2021

ROBSON CARLOS COSTA DA SILVA

JUNIOR'S PUB
PROJETO ARQUITETÔNICO

Artigo apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como
requisito parcial para obtenção do título de
tecnólogo em Arquitetura e Urbanismo.

Professor Orientador: Hilma Santos

RECIFE
2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

S586j Silva, Robson Carlos Costa Da
Junior's Pub: projeto arquitetônico / Robson Carlos Costa da Silva. -
Recife: O Autor, 2021.
56 p.

Orientador(a): Me. Hilma de Oliveira Santos Ferreira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, 2021.

Inclui Referências.

1. Public Houses. 2. Projeto. 3. Cultura. 4. Público. I. Centro
Universitário Brasileiro - UNIBRA. II. Título.

CDU: 2

Dedico esse trabalho principalmente a meu pai e minha mãe, e a minha futura esposa Natalia Maria, pois acreditaram em mim sem pensar duas vezes.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a meus pais por estarem sempre do meu lado e me dando forças para continuar e concluir, e a minha amiga e namorada Natália Maria por estar sempre ao meu lado.

*“é o único sentido da folha... o de
cair?”*

(Yasuo- Leag of Legends)

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: Taverna Ilustrada.....	10
Figura 02: Formoso Pub.....	11
Figura 03: Taverna Pub ilustrada.....	17
Figura 04: Taverna Antiga Ilustrada.....	19
Figura 05: Imagem de PUB.....	20
Figura 06: Imagem de Bar.....	20
Figura 07: Porta com visor (dimensões).....	22
Figura 08: Exaustor.....	23
Figura 09 - Rock & Ribs (localização).....	27
Figura 10 - Rock & Ribs.....	28
Figura 11 - Rock & Ribs.....	28
Figura 12 – Localização Encruzilhada.....	29
Figura 13– Terreno.....	30
Figura 14 - Área do terreno.....	30
Figura 15- Equipamentos da Região.....	32
Figura 16 – Perspectiva Balcão 01.....	38
Figura 17 – Perspectiva Balcão 02.....	39
Figura 18 - Salão Principal.....	39
Figura 19 - BWC Feminino.....	40
Figura 20 - BWC Masculino.....	40
Figura 21 - Balcão BWC Feminino.....	42
Figura 22 - BWC acessibilidade.....	42
Figura 23 – Cozinha.....	43
Figura 24 – Despensa.....	43
Figura 25 - Area Externa Lateral Esquerda (Rua Pedro Alves)	44
Figura 26 - Area Externa Lateral Direita (Rua Amaro Coutinho)	44
Figura 27 – Palco.....	45
Figura 28 - Entrada Principal vista interna.....	45
Figura 29 - Entrada Principal vista externa.....	46

LISTA DE TABELAS

Tabela 01: Metodologia.....	7
Tabela 02 – Medidas recomendadas.....	23
Tabela 03 – Número mínimo de Lux para iluminação.....	25
Tabela 04 – Programa de necessidade.....	34

LISTA DE PLANTAS

Planta 01- Planta de Situação.....	33
Planta 02- Planta de Pré- Dimensionamento.....	35
Planta 03- Planta Baixa.....	36
Planta 04- Projeto de sistema: Elétrica.....	37
Planta 05 - Projeto de sistema: Hidráulica.....	38
Planta 06 - Planta de Iluminação.....	39
Planta 07 - Planta de Layout.....	40

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
1.2 Problemática.....	15
1.3 JUSTIFICATIVA.....	16
1.4 Objetivo geral.....	17
1.5 Objetivo Especifico.....	17
1.7 MEDETOLOGIA.....	18
2. BREVE HISTÓRIA DO PUB	20
2.1 O que é o Pub?.....	20
2.2 Cultura.....	21
2.3 Diferença dos Pub para os bares Brasileiros.....	22
3. ASPECTOS PROJETAIS E TÉCNICOS CONFORME AS LEGISLAÇÕES	
3.1 LEGISLAÇÃO.....	24
3.1.1 Pé direito, telhados e forros.....	24
3.1.2 Esquadrias.....	25
3.1.3 Ventilação, exaustão, umidade e temperatura.....	26
3.1.4 Iluminação.....	27
3.1.5 Pisos, paredes e divisórias.....	28
3.1.6 Acústica.....	28
3.2 LEGISLAÇÕES EM TEMPOS DE PANDEMIA.....	29
4. ESTUDO DE CASO	30
4.1 CASO I: ROCK & RIBS.....	31
5. DIRETRIZES PROJETAIS	32
5.1 IMPLANTAÇÃO DO TERRENO.....	32
5.2 PROGRAMAS DE NECESSIDADES.....	36
5.3 PRÉ – DIMENSIONAMENTO.....	37
5.3.1 Planta baixa.....	38
5.3.2 Planta projeto de Sistema.....	38
5.3.3 Planta de Iluminação.....	40
6. Detalhamento do projeto	41
7. Considerações Finais	49
Referenciais.....	50

JUNIOR'S PUB: PROJETO ARQUITETÔNICO

Robson Carlos Costa da Silva

Hilma Santos

Resumo

O tema escolhido para esse trabalho foi em questão a ousadia de trazer algo não muito visto no Brasil, sendo um projeto inovador. O projeto arquitetônico do Pub vem com o objetivo de trazer status positivos para a área aonde vai ser construído, ou seja, implantar algo fora da caixa para que possa chamar a atenção não só do público, mas também dos amantes por arquitetura, sendo algo bastante diferente para o que vemos comumente no país sul-americano como são os bares convencionais. Tendo inspiração nos bares europeus que são as “PublicHouses” que eram estabelecimentos de beira de estrada e hoje são points para um bom papo e tomar uma bebida gelada, sendo assim não muito diferente do que se ver no Brasil, só que com um diferencial da ambientação que é um pouco mais rústica e com iluminação indireta e com músicas mais voltadas para um público jovem, contudo, é um lugar mais elitizado com um nicho mais culto de público. Sendo uma forma de arte demonstrada como estabelecimento mostrando outra cultura, uma ambientação diferenciada, assim agradando todos aqueles que forem ao local, seja eles pessoas que já frequentam esses estabelecimentos ou novatos nesse tipo de apreciação.

Palavras-chave: “PublicHouses”; projeto; cultura; público.

Summary

The theme chosen for this work was the boldness of bringing something not very seen in Brazil, being an innovative project. The attention project of the mas also pub comes with the objective of bringing only the public status of whatever it is, that can call something outside just the architecture of lovers, being quite different from what we commonly see in the South American as are the country bars. Having in the European bars that are today the “Publications” that are the roadside establishments and today are points for a good way to chat and have a cold drink, thus not very different from what you see in Brazil, only with a differential of the setting that is a little more rustic and with indirect lighting and with images, however, more projected for the public, it is a more elite place with a more cultured niche of a young audience. Being an art form demonstrated as an establishment, offering another culture, a differentiated action to the place, thus pleasing all those who already attend these establishments or new in this evaluation.

Keywords: “Public Houses”; project; culture; public.

1 INTRODUÇÃO

O projeto a ser desenvolvido neste trabalho acadêmico tem com embasamento construções estrangeiras que vem se tornando popular no Brasil de forma lenta, porém, há exemplos por todo país. (CONSTANTINI, 2019)

O crescimento da popularização das “*PublicHouses*” ou “Pub” como é comumente conhecidos esses estabelecimentos, tem origem europeia vinda da época da colonização romana em terras britânicas. Assim dando início a esses bares que com o tempo veio evoluindo, porém não saindo muito das suas origens, que é sua ambientação rustica e mantendo as cervejas como principal atrativo. (MAGÁ, 2018).

Os pubs começaram a surgir na colonização romana na Inglaterra onde que esses lugares que normalmente localizava a beira de estradas que era chamada de tabernas que se tornaram um bom lugar para descanso e entretenimento. Com passar do tempo os pubs foram sendo instaladas mais nas cidades para se tornar de vez a segunda casa dos ingleses (MAGÁ, 2018).

Figura 01 - Taverna Ilustrada - Depositphotos



Fonte: Depositphotos (2019, s.p.)

Esses estabelecimentos antes conhecidos como tavernas, ganharam destaque com sua boa cerveja e ambiente aconchegante; contudo, aqui nos países sul-americanos, sua expansão é bastante restrita devido ao público-alvo e sua localização. Tendo em vista estes pontos, nota-se que há uma grande concorrência com os bares locais, com destaque nos bares brasileiros, que tem forte influência na cultural local.

Contudo, estes espaços têm suas particularidades, tais como: a decoração e o foco na cerveja artesanal, sendo esta última, a grande procura dos clientes que costumam frequentar os Pubs (MAGÁ, 2018).

[...] Os Pubs em sua origem são estabelecimentos comerciais típicos da Grã-Bretanha e outros países com influência britânica, onde se vendem refeições e bebidas alcoólicas, tendo como principal mercadoria a cerveja. Uma das principais diferenças dos pubs para os bares convencionais brasileiros estão na decorando, onde que normalmente os pubs são temáticos, remetendo a cultura inglesa, irlandesa ou as épocas passadas como tabernas (MAGÁ, 2018).

Os Pubs têm como foco em áreas mais populares com público-alvo os jovens, e isso faz com que haja alguns aspectos para seu crescimento, visando também atrativos diferenciados como eventos temáticos e exibição de jogos para os fãs que gostam de torcer e beber junto com os amigos. (MAGÁ, 2018).

A região tem uma população jovem? Este fator também deve ser considerado, já que se estima que as pessoas que estão hoje nos pubs estão numa faixa de 18 e 36 anos, as quais tendem a se reunir em turmas para conversar e tomar cerveja. Se a população tiver uma faixa de idade maior do que essa é melhor optar por outra modalidade de negócio. [...] (MAGÁ, 2018).

Outrossim, existe também as limitações das “Public. Houses”, muitos dos que tem o objetivo de abrir esse tipo de estabelecimento, buscam uma melhor forma de mostrar algo novo, bonito, elegante, e popular para todo tipo de público; porém, ainda assim, tem seu alvo principal. Desta forma, buscam arquitetos projetar estes espaços, para que possa abordar um maior público, ou seja, estes arquitetos trazem projetos inovadores; mas inspirados na essência europeia do Pub., e assim criam projetos de forma única para que além de ser um local de lazer. (MAGÁ, 2018).

Aqui no Brasil, os pubs buscam reproduzir esse estilo de bar, em locais parecidos com uma taverna, com muito uso de madeira, e bancos altos. Algumas pessoas têm o hábito de chamar de **pub** qualquer estabelecimento voltado à cultura boêmia que conta com uma decoração inglesa ou irlandesa. É comum a venda de uma grande variedade de chope, inclusive com várias marcas importadas, servido em canecas de um pint. (aproximadamente 570 ml) (CONSTANTINI, 2019)

Figura 02 - Formosa Pub, localizado em Francisco Beltrão, interior do Paraná



Fonte: (Tripadvisor, 2020, s.p.)

Considerando toda a história e evolução desses estabelecimentos conhecidos como “Pubs”, o trabalho tem como objetivo mostrar um anteprojeto de um estabelecimento comercial com uma ambientação com influência europeia, contudo, mantendo as raízes vindas de sua cultura.

1.2 PROBLEMÁTICA

A popularização das buscas de lugares diferentes e a evolução constante da sociedade da procura de recursos de bem está na hora do lazer podem ser consideradas como as grandes responsáveis pelo crescente volume de bares e locais para consumo de bebidas.

Nesse sentido, utilizando essa explosão de busca para esse tipo de lazer e possível estrutura um projeto analisando cada detalhe para um conforto para os funcionários e clientes. Contudo, esse projeto é cuidadoso e cauteloso.

A correlação de informações e características dos métodos para o melhoramento do projeto que podem ser utilizados na maquete eletrônica com modelo de SketchUP como base no CAD. Porém, métodos tradicionais como o uso do croqui viabilizam aplicação e informações para a execução do projeto.

Desse modo, tem-se como pergunta dessa pesquisa como elaborar uma arquitetura voltada à descoberta de novas transitabilidades, em conjunto com programas específicos arquitetônicos, torne viável o estabelecimento em relação à viabilidade a partir de espaços mal arquitetado.

1.3 JUSTIFICATIVA

Com base nesta tipologia de uso que marcadamente vem de origem europeia tem-se em vista que esse anteprojeto proposto neste trabalho tem uma gama abrangente de referências projetais para tomar como base no projeto. Contudo, os “PublicHouses” brasileiras trazem um ambiente muito semelhante umas das outras, porém, esse anteprojeto busca trazer uma das raízes que não é muito vista no país.

O projeto é responsável por definir e planejar as características e sua execução. É durante a etapa da construção são desenvolvidas soluções para funcionalidade do espaço para os funcionários e clientes. Portanto, a proposta se fundamenta na necessidade de elaborar um projeto que atenda o público alvo, com sistema de utilidade do espaço total para mais conforto para os funcionários e clientes, para reduzir custos operacionais e suas atividades.

Neste contexto, este trabalho abordará um campo específico dentro da área de projetos arquitetônicos de Pubs. Com objetivo de melhoramento é atividade de desenvolvimento de projetos voltados para a construção de estabelecimentos comerciais.

Assim, este trabalho procurará investigar e melhorar as atividades no interior de um Pub e analisa-las à luz da disciplina de gerenciamento de projetos de forma a compreender seus processos e sistematizar tendo foco na sua funcionalidade, ampliação de sua qualidade e conforto.

1.4 Objetivo Geral

Desenvolver uma proposta de um projeto arquitetônico, de um estabelecimento comercial denominado “Pub”, contendo um estilo antigo, porém, com um toque moderno para o público atual, tendo também um toque regional e espaço extrovertido e aconchegante.

1.5 Objetivos Específicos

Ressaltar os elementos arquitetônicos ligados ao conforto e bem-estar dos usuários.

- Projetar um espaço funcional, com divisões apropriadas para um funcionamento correto, apropriada de fluxos entre funcionários e visitantes.
- Desenvolver as diretrizes do espaço a ser escolhido
- Levantar referenciais de Projetos semelhantes e estudar as necessidades do projeto
- Projetar ambientes que atendam às necessidades de um Pub, em conformidade com as normativas vigentes.
- Realizar uma discussão dos resultados oriundos do processo de descoberta de conhecimento.

A base inicial do projeto serão as pesquisas projeto pronto, legislações, sites, e trabalhos de conclusão de cursos voltados para a área. Todo o processo de desenvolvimento do mesmo se dará através de pesquisa, leitura e interpretação, criando se um compilado de informações relevantes.

Após a organização dessas informações, a monografia será estruturada em seis capítulos, sendo o primeiro destinado à introdução, métodos e objetivos iniciais para o desenvolvimento do mesmo.

O segundo capítulo, traz um breve histórico, apontando o surgimento dos Pubs. Se aprofunda no tema "Pubs", apresentando sua cultura e noções fundamentais de que é um Pub, sua cultura e as diferenças dos Pubs para os bares e como é o seu funcionamento.

O terceiro capítulo apresenta legislações necessárias para desenvolver o projeto arquitetônico e ainda, as exigências técnicas em tempos de pandemia.

O quinto e sexto capítulo apresentam as diretrizes, acrescentando bases para nortear o planejamento da execução do projeto. Sendo elas, características da área determinada para a implantação do projeto, programa de necessidades, dimensão dos espaços, entre outros.

Por fim, será realizado um estabelecimento comercial do Pub. Onde será um espaço de descontração para os usuários procedendo ao convívio social, porém, com as regras necessárias referentes aos cuidados da saúde.

1.4 METODOLOGIA

Este trabalho é caracterizado quando a natureza de uma pesquisa aplicada, pois, vai gerar conhecimentos e informações para aplicação, na prática. Dirigidos à solução de problemas específicos no projeto. Quanto aos seus objetivos, o trabalho ele é qualitativo, pois, a abordagem qualitativa permite que as “nuances” contidas na dinâmica do fazer arquitetônico sejam apreendidas na sua globalidade, demonstrando novas posturas na representação do objeto de arquitetura.

As etapas de trabalho estão divididas em dois itens principais: 1) Levantamento e Contextualização e 2) Mapeamento e análise. Tais etapas, no que lhe concerne, subdividem-se em diversas partes:

1. A etapa de levantamento aborda as ações voltadas para o embasamento da pesquisa, e da parte teórica, com a primeira subetapa de levantamento bibliográfico e publicações, analisando o histórico das bibliotecas e de projetos similares, bem como a parte mais prática da pesquisa, o uso de computador, através da aplicabilidade do programa AutoCad, por medições in loco com o uso de trena eletrônica, e relatório fotográfico.

2. A segunda etapa tem seu objetivo geral o diagnóstico da situação existente dentro do estudo da organização do projeto, gerando sua setorização e o estudo de seus fluxos; no mapeamento de atividades e usos, na observação e contagem de pessoas; e na análise de campos visuais, como se comporta a situação.

Segue abaixo, a tabela 1 resumo ligando os objetivos à metodologia e as principais referências, as ferramentas e as referências de cada tópico utilizado como base para o desenvolvimento desta pesquisa.

Tabela 01: Metodologia

O QUE?	ESTUDO SOBRE O PROJETO	ESTUDO SOBRE PROJETOS SIMILARES	AFERIÇÃO DA ACESSIBILIDADE NO AMBIENTE	ANÁLISE DOS GRAUS DE MODIFICAÇÃO	CAMPOS DE VISIBILIDADE	OBSERVAÇÃO DE USOS EM HORARIOS DIVERSOS
POR QUÊ ?	Entender o objeto de estudo, sua evolução histórica	Relacionar o projeto e seu funcionamento	Avaliar a situação atual das condições de acessibilidade	Caracterizar e categorizar as problemáticas encontradas	Avaliar a situação atual das condições de orientabilidade	Compreender os fluxos e captar o comportamento dos usuários no espaço
COMO?	Pesquisa bibliográfica e projetos similares	Pesquisa bibliográfica e documental	Visita in loco, medições com trena relatório fotográfico	Criar categorias para os níveis de modificações das problemáticas	Criação e análise do terreno.	Observação dos fluxos, contagem de pessoas, mapeamento de uso.
QUANDO?	Dezembro	Dezembro/Janeiro	Janeiro	Janeiro	janeiro	janeiro

Fonte: Robson Carlos, 2022

2. BREVE HISTÓRIA DO PUB

Seu surgimento se deu no período da colonização romana, nos territórios ingleses, sendo assim com a necessidade de lugar de lazer para os colonizadores, na beira das estradas começaram a aparecer pequenos bares e tabernas, para o descanso dos estrangeiros no local.

No seu início era-se vendidos vinhos, mas com o passar das eras vieram novos povos para invasões nas terras britânicas como os povos nórdicos (Vikings) e os Anglo-saxões, isso levando ao esgotamento dos estoques das adegas locais, assim dando espaço para a Cerveja.

Com as bebidas quentes tomando espaço nessa época de mudança nos bares locais, vieram à repaginação das tabernas locais. Mudando seu nome para “Alehouses” devido às cervejas como destaque, ou seja, deixando a área de lazer dos

povos locais com cara nova. Contudo, com passar do tempo os pubs foram sendo instaladas mais nas cidades para se tornar de vez a segunda casa dos ingleses.

Figura 03 – Taverna ilustrada



Fonte: (Tripadvisor, 2020, s.p.)

2.1 O QUE É O PUB?

Os Pubs nada mais é que um bar ou taberna, com grande influência britânica, veste popularmente na Europa, que trouxe mudanças com o passar dos tempos, veio mudando, mas não mudando sua raiz de ser um local aconchegante e regional. Já no Brasil, sua influência ainda não muito forte, porém, seu crescimento vem sendo bem evidente, pois, muda poucas coisas dos Pubs europeus, ou seja, traz um pouco da influência aos bares brasileiros (Segundo Willen Monteiro, 2019).

Diferenças: Uma diferença sutil dos pubs também é que elas costumam a ser locais mais fechados, e os bares mais abertos com cadeiras até mesmo na calçada devido ao fato de que o pub por remeter a cultura principalmente inglesa e irlandesa onde que são países mais frios os lugares são mais fechados justamente para aquecer, enquanto no Brasil onde naturalmente é mais quente, os bares são mais abertos (Segundo Lucas Magá, 2018).

2.2 CULTURA

Tendo em vista que mesmo com as influências brasileiras, seu carro chefe ainda é as cervejas, pois, uma forte influência cultural das “PublicHouses” são as cervejas artesanais e sua boa decoração, que traz uma ambientação aconchegante e amigável (Segundo Giulia Trecco,2021).

E não é apenas a decoração, cerveja boa, ambiente acolhedor que fizeram com que os pubs se tornassem um local desejado por todos, e muito mais que isso é algo quase que místico totalmente diferente dos ambientes comuns nos dias de hoje, fazendo você pensar que está em uma época totalmente diferente da atual (Segundo Lusca Mangá).

O Pub vem de uma cultura do país britânico, porém, vem a crescer muito nos países Sul americano, com destaque no Brasil. Seu surgimento se deu no período da colonização romana, nos territórios ingleses, sendo assim com a necessidade de lugar de lazer para os colonizadores, na beira das estradas começaram a aparecer pequenos bares e tabernas, para o descanso dos estrangeiros no local (Segundo Ulisses Constantini, 2019)

No seu início eram-se vendidos vinhos, mas com o passar dos anos vieram novos povos para invasões nas terras britânicas como os nórdicos (Vikings) e os Anglo-saxões, isso levando ao esgotamento dos estoques das adegas locais (Ulisses Constantini, 201

Figura 04 - Taverna Antiga Ilustrada



Fonte: (Miros Braga, 2019, Pinterest)

Conforme o tempo passou e os vários povos passando por toda a Europa, as tavernas vieram a ser conhecida por sua boa bebida e suas comidas regionais, isto sem falar nas músicas. (Segundo Roger Toshi, 2019).

Cultura dos Pubs: Os pubs sem sombra de dúvidas é parte da cultura do Reino Unido e não é mais apenas um lugar para se tomar uma boa cerveja, hoje é lugar indispensável para se conhecer tanto quanto os pontos turísticos famosos das cidades (Segundo Lucas Magà).

Essa influência e alterações culturais que veio sendo adicionadas e formando o que hoje é conhecido como as “*PublicHouses*” se deram por conta dos Vikings vindo do Norte como a principal influência para toda essa mudança (Segundo Carol Jandoso, 2019).

2.3 DIFERENÇA DOS PUBS PARA OS BARES BRASILEIROS

Hoje em dia muitos têm certa dúvida sobre os Pubs e os bares comuns, contudo, a importância de suas diferenças se torna bem evidente quando se vai ao estabelecimento. Contudo, nos bares brasileiros o espaço deve aportar vários tipos de pessoas, é mais simples em sua aparência; fica a critério do dono compor o espaço é definido com o público alvo para assim trabalhar no conceito estético.

É o mais comum de ser descrito, sendo sempre associado a sabor pelos seus petiscos, no estilo interessante sempre associando as comidas servidas no local com o visual do estabelecimento sempre brincando com as cores.

Diferentemente os PublicHouses Uma casa boa, antiga, mas que se destaca na cerveja, assim pode ser definido de forma simples um PUB. É um famoso ambiente que está em alta, os PUB'S são de origem britânica, como característica é um pequeno bar com restaurante voltando para um público com maior poder aquisitivo. Pode-se citar em seu design as paredes feitas de madeiras, os bancos altos, a música ao vivo, ambiente com uma iluminação mais baixa, tons escuros de cores são usados para não ficar muito maçante, o preto dá uma ideia de profundidade e transmite elegância, porém, em um macro ambiente pode gerar um desconforto, como se prendesse o indivíduo que está morando e a cor cinza bastante usada traz uma ideia para o ambiente interno valorizando o espaço, podem passar sofisticação e, ao mesmo tempo, gerar calma e espaço predominantemente noturno.

<p>Figura 05- Imagem de PUB</p>	<p>Figura 06 - Imagem de um BAR</p>
	
<p>Fonte: (iStock by Getty imagens ,2019)</p>	<p>Fonte: (iStock by Getty imagens,2020)</p>

3. ASPECTOS PROJETUAIS E TÉCNICOS CONFORME AS LEGISLAÇÕES

Ambiente para refeições e preparo de alimentos, requer alguns cuidados necessários, diante disso, é preciso se atentar às normas e exigências de alguns órgãos, por exemplo, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que vai aprovar o projeto e planta arquitetônica do estabelecimento comercial dos Pubs.

3.1 LEGISLAÇÃO

Em relação à estrutura, dever ser considerado, alguns aspectos de extrema importância, desde os primeiros esboços de projeto. (Segundo Araújo, 2020)

É desejável que, durante a escolha do local de implantação de um restaurante, busque-se um ambiente longe de possíveis fontes de contaminação e que não ofereçam riscos às condições gerais de higiene e salubridade, como lugares livres de odores, fumaças, mananciais hídricos contaminados e áreas circundantes que ofereçam as condições de proliferação de insetos e roedores (MONTEIRO, 2009). Também é desejável que a implantação da cozinha no terreno seja dada na orientação solar sul (para o hemisfério sul), permitindo a iluminação sem incidência direta dos raios solares, o que aumentaria a temperatura interna do ambiente, gerando

desconforto aos funcionários (MONTEIRO, 2009). O serviço de alimentação deve, preferencialmente, estar localizado em pavimento térreo, o que facilita o acesso, ventilação e iluminação naturais, além de reduzir custos com monta carga e elevadores (MONTEIRO, 2009, s.p).

Alguns destes aspectos, são citados a seguir, com mais ênfase.

3.1.1 Pé direito, telhados e forros

É aconselhado para o telhado deve ser projetado de maneira a impedir o acúmulo de sujeira e minimizar a condensação de vapores, o desenvolvimento de bolores e descascamento, além de ser de fácil limpeza. Devem ser de material liso, impermeável, lavável, de cores claras. O forro pode ser de gesso ou outro material isolante térmico, não sendo condutor de chamas e que seja possuidor de boa acústica (ABERC, 2008).

O pé-direito recomendado deve ser tal que proporcione fácil higienização e gere uma boa forma de ventilação e distribuição de luz. Assim, para cozinhas de grande produção, recomenda-se um pé direito entre 3,60m e 4,50m e para áreas de depósito, circulações e áreas administrativas, pé direito de 3,00m.

3.1.2 Esquadrias

As dimensões de portas, devem se adequar ao alto fluxo de funcionários e passagem de equipamentos, conforme o necessário. Devem possuir tamanhos satisfatórios para permitir esse tráfego de pessoas, sem desorganização.

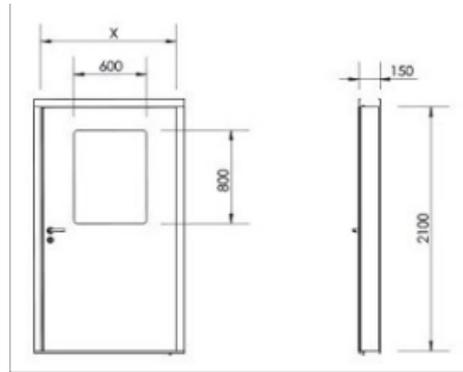
Tabela 01 – Medidas recomendadas

Setor	Largura (m)	Altura (m)
Pesagem e Inspeção	2,00 a 3,00	2,30 a 3,00
Depósito Seca	1,50 a 2,00	2,10
Depósito Diário	1,20 a 1,50	2,10
Depósito Limpeza	1,20 a 1,50	2,10
Lixo Seco	1,20 a 1,50	2,10
Câmaras Frias e Antecâmaras	1,00, 1,20 e 1,50	2,10
Copa de Lavagem	1,10 a 1,20	2,10
Salas de Administração	0,90	2,10
Sanitários e Vestiários Geral	0,90	2,10
Sanitários e Vestiários Deficientes Físicos	1,00 a 1,10	2,10
Salão de Refeições	1,50 a 20	2,10

Fonte: Santana (2012, s.p.).

Em acessos exclusivos para funcionários, é aconselhado a existência de visor nas portas (figura 07), para auxiliar na movimentação entre os ambientes, evitando assim, possíveis acidentes de trabalho (MONTEIRO, 2017, p.98).

Figura 07 - – Porta com visor (dimensões)



Fonte: Palmetal (2020, s.p.).

3.1.3 Ventilação, exaustão, umidade e temperatura.

A ventilação em cozinha dos bares e Pus deve ser adequado para prevenir o acúmulo excessivo de calor, condensação de vapor, poeira e remoção do ar viciado, deixando o ambiente livre de fungos, gases, fumaças, entre outros. Por isso, o fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

Deve-se ter cuidado com a direção do fluxo de ar que nunca deve ir de uma área suja para uma área limpa. É de extrema importância a instalação de um sistema de exaustão para remover a fumaça e os vapores resultantes do cozimento e não ser utilizados ventiladores e equipamentos de condicionamento de ar doméstico na área de manipulação (Segundo SABERC, 2008).

O ambiente deve ser livre de fungos, gases, fumaças, poeira, vapor, calor, entre outros. O fluxo de ar, não deve ter contato direto sobre os alimentos. Além destes aspectos também auxiliarem no conforto térmico. Já para ventilação conta com auxílio do exaustor (figura 08). O exaustor extrema importância, pois, remove vapor e fumaça causada pelo cozimento dos alimentos.

Figura 08– Exaustor



Fonte: Google imagens (2019, s.p)

3.1.4 Iluminação

Segundo Silva Filho (1996), a iluminação utilizada adequadamente, evitar doenças visuais, aumenta a eficiência do trabalho e diminui o número de acidentes.

Na arquitetura, a proposta da luminotécnica⁸ nos ambientes requer um cuidado preciso, inclusive para espaço para funções específicas. Os estabelecimentos devem ter iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene e as características sensoriais dos alimentos, com níveis de iluminância conforme a Tabela 1, e com temperatura de cor que não altere a tonalidade real dos alimentos. As luminárias devem estar suspensas ou locadas diretamente no teto, sobre a área de manipulação de alimentos. Devem ser resistentes à corrosão e vapor d'água e protegidas contra quebra, além de não gerar ofuscamento, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros (Segundo SILVA FILHO, 1996).

Tabela 1 – Número mínimo de Lux para iluminação

SITUAÇÃO	MÍNIMO DE LUX
Áreas Gerais	200
Áreas de Preparo	400
Cocção	400
Copas de Higienização	400
Distribuição	400
Despensa	200
Preparo de Adornos	600

Fonte: Silva Filho, 1996 p.56.

Além disso, deve se considerar a necessidade de evitar espaços e cantos escuros, em todos os ambientes. Por este motivo, é sugerida o que as luminárias artificiais estejam presentes no teto e sobre os locais específicos de preparação dos alimentos.

3.1.5 Pisos, paredes e divisórias.

O piso deve ser antiderrapante (por ser considerada uma área "molhada", podendo estar escorregadio), lavável e não absorvente. O material de revestimento necessita textura forte, pois, deve suportar o tráfego intenso e também a resistência de elementos químicos utilizados na limpeza pesada (quando precisa se), por conta disso, o rejuntamento do material é essencial que resista a ácidos (ANVISA 2004).

3.1.6 Acústica

Com intuito de impedir a passagem de ruídos de um ambiente para outro, é conveniente a utilização do tratamento acústico, para um melhor conforto. Principalmente na área da cozinha, devido aos trabalhos realizados na mesma, os ruídos se alteram, porém, na maior parte do dia esse volume é elevado, sendo fortificado devido ao pé direito altaneiro. Considerando o bem-estar de funcionários e clientes, a escala de intensidade sonora, não deve passar de 55 decibéis (Segundo SANT'ANA,2012, p.67 e 68).

3.2 LEGISLAÇÕES EM TEMPOS DE PANDEMIA

A OMS trabalhou com especialistas, através de pesquisas, procurando expandir a experiência médica sobre o Covid-19, com intuito de amenizar o contato do vírus com a sociedade. Com base nessas análises já realizadas, criou as diretrizes para alertar a população sobre as medidas necessárias nos cuidados básicos à saúde, para evitar a contaminação do vírus (AGÊNCIA BRASIL, 2020).

As cautelas necessárias são: higienizar as mãos (com álcool em gel ou lavagem com sabão), distanciamento social (no mínimo 1,5m de longitude), uso de máscaras, higienização constantes de objetos e equipamentos presentes em comércios, entre outros.

Em relação à funcionalidade de comércios, além dos cuidados citados acima, há também algumas medidas obrigatórias estabelecidas pela ACP Associação Comercial de Pernambuco, são eles:

O critério básico é que a capacidade máxima nos locais seja de uma pessoa a cada 9 metros quadrados. Isso significa que uma área de 270 metros quadrados, por exemplo, não poderá abrigar mais de 30 pessoas ao mesmo tempo, incluindo funcionários e usuários; os locais devem definir acesso de entrada e saída, assegurando o devido controle da circulação. O distanciamento mínimo deve ser de 1,5 metros entre as pessoas e deve ser obedecido também nas filas do lado de fora, que deve ser organizada pelos estabelecimentos; Áreas menores, cuja ocupação seja incompatível com o espaçamento de 9 m², deverão providenciar o atendimento externo (da porta para fora); O local de entrada e também em pontos internos deve ter álcool em gel à disposição dos usuários; Prédios comerciais que disponham de elevadores devem diminuir a capacidade máxima nesses equipamentos e fazer a

identificação dessa limitação para os usuários (PERNANBUCO, 2021,s.p).

4 . ESTUDO DE CASO

Com intuito de aderir informações pertinentes que agregarão na elaboração do projeto, o capítulo a seguir apresentará um estudo de caso que é o projeto de arquitetura estudado pelo autor. O estudo direciona questões de projeto, por exemplo, programa de necessidades, implantação, plantas, setorização, cortes, elevações, volumetria, entre outros. Todas essas referências, auxiliarão no desenvolvimento do projeto a ser elaborado posteriormente. As edificações escolhidas, são empreendimentos voltados a espaços de lazer e alimentação, são eles: Rock & Ribs.

4.1 CASO I : ROCK & RIBS

No primeiro estudo foi selecionado é o Rock & Ribs, um projeto com programa semelhante ao proposto no projeto arquitetônico do estabelecimento comercial Pub, pois, além de seu programa de necessidades, ainda possui um espaço semi-exterior, ao qual será utilizado para ser elaborado pelo autor. Foi elaborado pelo escritório Jeef Arquitetura monta stand. O pub está localizado Av. Alfredo Lisboa, S/N - Marco Zero, Recife - PE, 50020-360.

Figura 09 - Rock & Ribs (localização)



Fonte: Google maps, Adaptado (2021)

Seu local se encontra no coração do Bairro do Recife, onde se localiza o famoso Marco zero, tendo uma vista privilegiada em direção ao monumento de Brenand, da para se aproveitar bastante o ambiente com um clima agradável tanto na área interna quanto na externa, pois, se da com uma boa brisa vinda da maré e um som agradável das bandas que tocam ou das músicas ambiente do local.

Figura 10- Rock & Ribs (localização)



Fonte: Google maps, Adaptado (2021)

Figura 11- Rock & Ribs



Fonte: Facebook Rock & Ribs Lounge

A fachada foi adaptada a galeria já construída no local, para que se encaixasse e ficasse uniforme com as outros locais já presentes, com o privilégio de ter o clima agradável da maré, também tem-se a vista para a avenida podendo ver a movimentação da cidade. Se localizando estrategicamente próximo ao centro do Marco Zero, sendo muito fácil de ser encontrado e de rápido acesso para os clientes que procuram um local para o lazer.

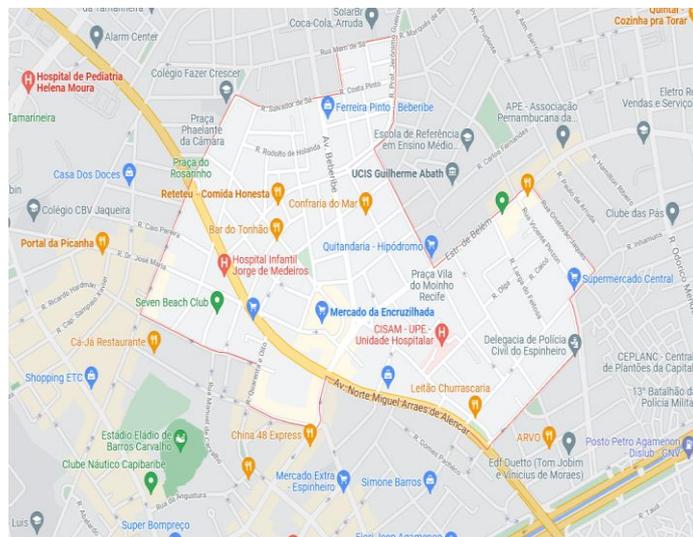
5. DIRETRIZES PROJETUAIS

Para a elaboração do projeto arquitetônico do estabelecimento comercial Pub, é necessário executar um estudo sobre as diretrizes adotadas para elaboração do mesmo. O capítulo a seguir, traz essas informações, como é o estudo de caso do terreno a ser executado o projeto (entorno, vias, insolação e ventilação, topografia).

5.1 IMPLANTAÇÃO DO TERRENO

A localização do Pub se encontra no bairro da Encruzilhada, mais precisamente na rua ao lado do mercado da Encruzilhada. Seu posicionamento dividido entre duas ruas, que são as laterais Direita Rua Amaro Coutinho e Lateral Esquerda Rua Pedro Alves, contudo, harmonizando com o mercado local em conjunto com outros bares da localidade, formando assim um local acessível e mais uma opção ao público na qual frequenta a região.

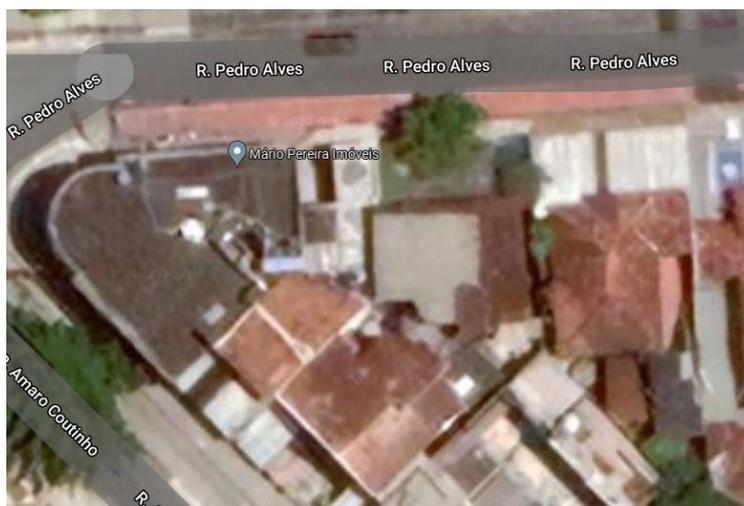
Figura 12 – Localização Encruzilhada



Fonte: Google Maps, adaptado (2022, s.p)

Esta localização é exatamente bem alocada, pois, fica no bairro da Encruzilhada, em Pernambuco, Recife, esquina da Avenida Beberibe. A sua escolha foi devido a sua localização, próxima ao centro do mercado da Encruzilhada na área externa, que é bastante frequentado pelos moradores e também por turistas.

Figura 13– Terreno



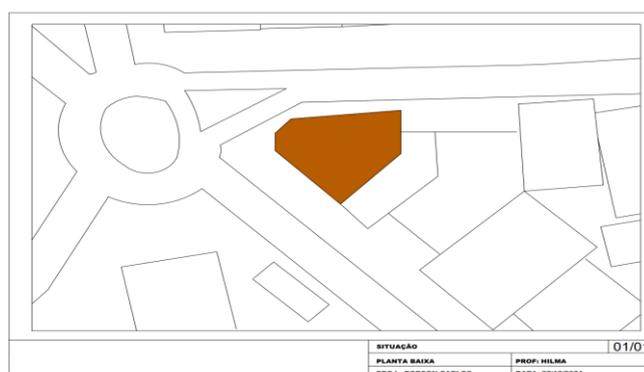
Fonte: Google maps, Adaptado (2020).

Como apresenta a figura 09, o terreno possui 410,00 m², porém serão utilizados em torno de 188,00 m² para a implantação do projeto.

Figura 14 - Área do terreno



Planta 01- Planta de Situação

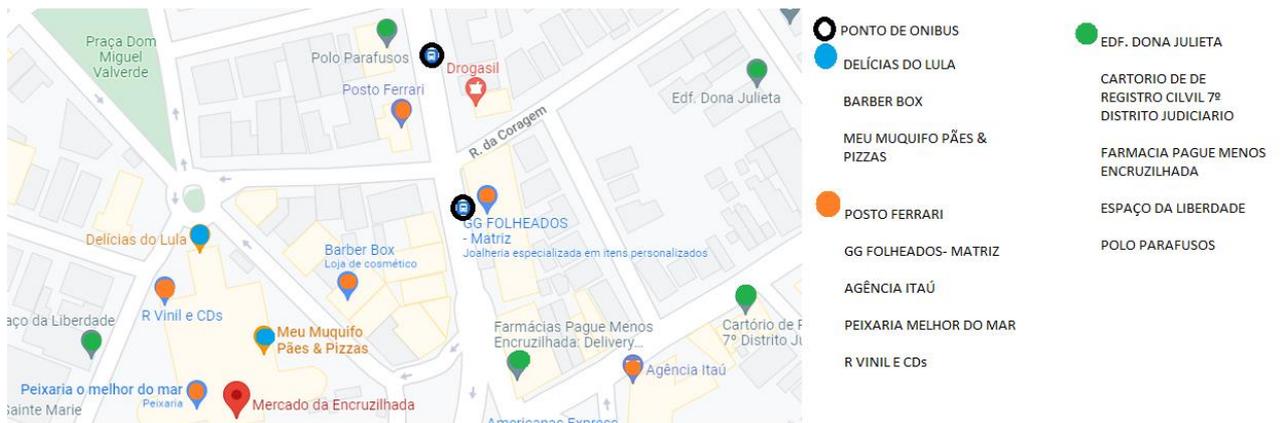


Fonte: Robson Carlos- AutoCAD- 2022

A planta de situação mostra destacado o local do terreno onde será construída a obra, sendo a planta com precisão a localização onde o projeto ser aplicado.

Apesar dos equipamentos existentes ao redor do terreno, percebe se que os comércios (lanchonetes e restaurantes) presentes ao local, estão em lugares distantes, e não conseguem atender à demanda de pedidos dos moradores da região, pois, o fluxo nas ruas (principalmente na Encruzilhada) é bastante elevado por conta que é uma Avenida de vários fluxos. Pode se notar ainda, a facilidade de acesso ao local, pois, o terreno além de se localizar num ponto mais central da do mercado da encruzilhada, possibilita também, acesso fácil por veículos públicos e também privados. A figura 10, traz o mapa com identificações dos equipamentos na região.

Figura 15- Equipamentos da Região



Fonte: Google maps, Adaptado (2020).

O ponto escolhido numa das ruas mais movimentadas da região (Avenida do bairro da Encruzilhada), num acesso mais fácil ao comércio, contribuindo para um maior número de vendas e também ajuda para encontrar o local com mais facilidade.

5.2 PROGRAMAS DE NECESSIDADES

Para a proposta do projeto, o público alvo se resume para adultos. Com base nos estudos realizados ao decorrer da pesquisa, notou-se que os estabelecimentos para refeições (de porte médio), são divididos pelos setores de administração, serviço e público.

Considerando a setorização necessária, foi se desenvolvido o programa de necessidades para cada setor citado, estimando a metragem dos mesmos (como mostra a tabela). Em relação à área, foi se estipulada para funcionamento do empreendimento em tempos de pandemia, ou seja, a área é maior, porém, a quantidade de usuários não se altera. Exceto, no período pós-pandemia, todo o espaço pode ser utilizado, considerando, que o fluxo de clientes aumenta. Sendo assim o projeto tem funcionalidade necessária para ambos os períodos.

Tabela 02 – Programa de necessidade

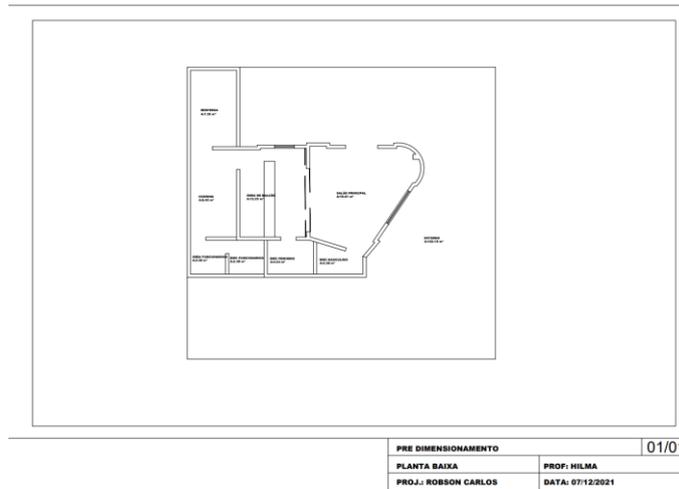
PROGRAMA DE NECESSIDADE				
Qtd.	Setor	Área Unit. (m²)	Área m²	Descrição
1	Salão Pirncipal	31,18 m ²	31,18 m ²	Área interna destinada ao atendimento dos clientes que preferiram não ficar na parte externa do Pub.
2	BWC Cientes	3,24 m ²	3,24 m ²	Sanitário para clientes na parte interna do Pub.
1	Cozinha	8,39 m ²	8,39 m ²	Área onde os funcionarios fazem os pratos e petiscos.
1	Área de funcionarios	2,48 m ²	2,48 m ²	Lugar para que os funcionarios possam usar para trocas de vestimenta e se organizar.
1	BWC Funcionarios	2,48 m ²	2,48 m ²	Banheiro na qual os funcionarios usão para banho e nescessidades.
1	Depoisto	7,35 m ²	7,35 m ²	Local de estoque de alimentos, bebidas e condimentos para uso.
1	Area Externa	122,09 m ²	12,09m ²	Local de convivio externo para clinetes que preferem nçao estar na parte de dentro do estabelecimento.

Fonte: Robson Carlos, 2022.

5.3 PRÉ – DIMENSIONAMENTO

A planta de pré-dimensionamento refere-se ao levantamento onde será realizado a confecção os locais do estabelecimento, com suas áreas já pré-definidas e conferidas antes da construção dos ambientes.

Planta 02- Planta de Pré- Dimensionamento

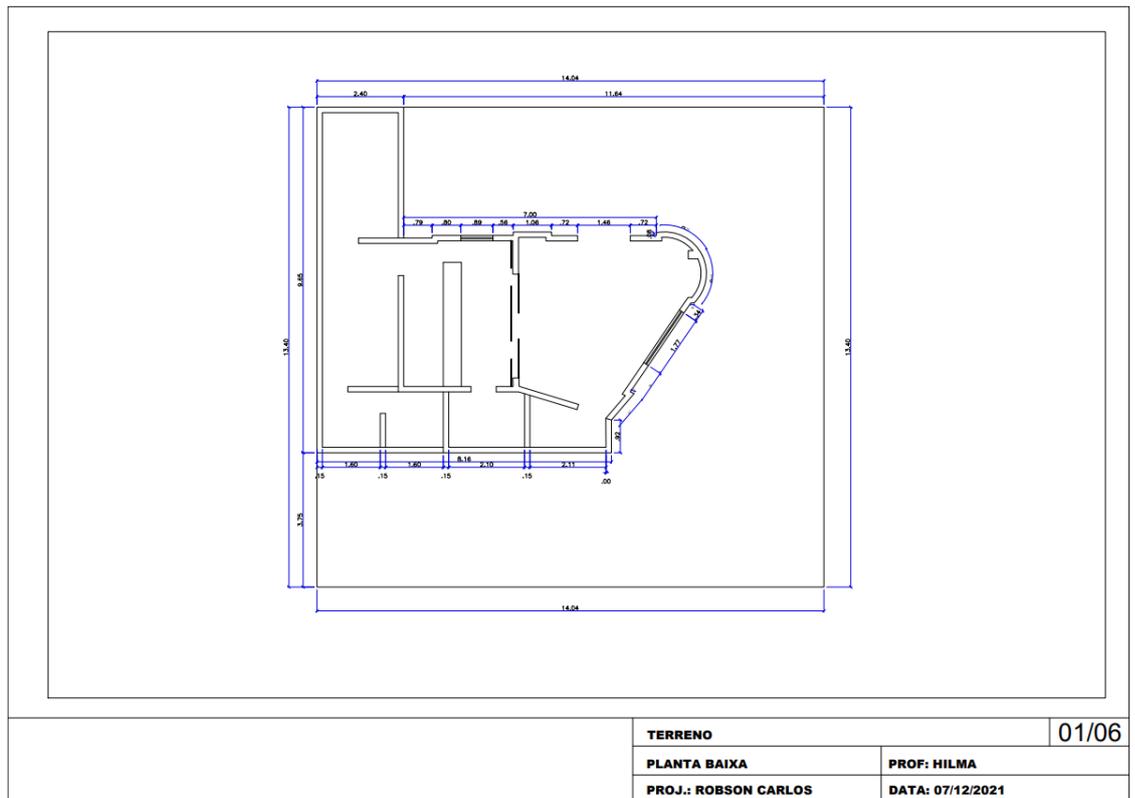


Fonte: Robson Carlos- AutoCAD- 2022

5.3.1 Planta baixa

Foi realizado os levantamentos do local onde será aplicado no projeto o design do espaço mobiliário que vai vir a acolher com o melhor conforto os que vão frequentar o local.

Planta 03- Planta Baixa



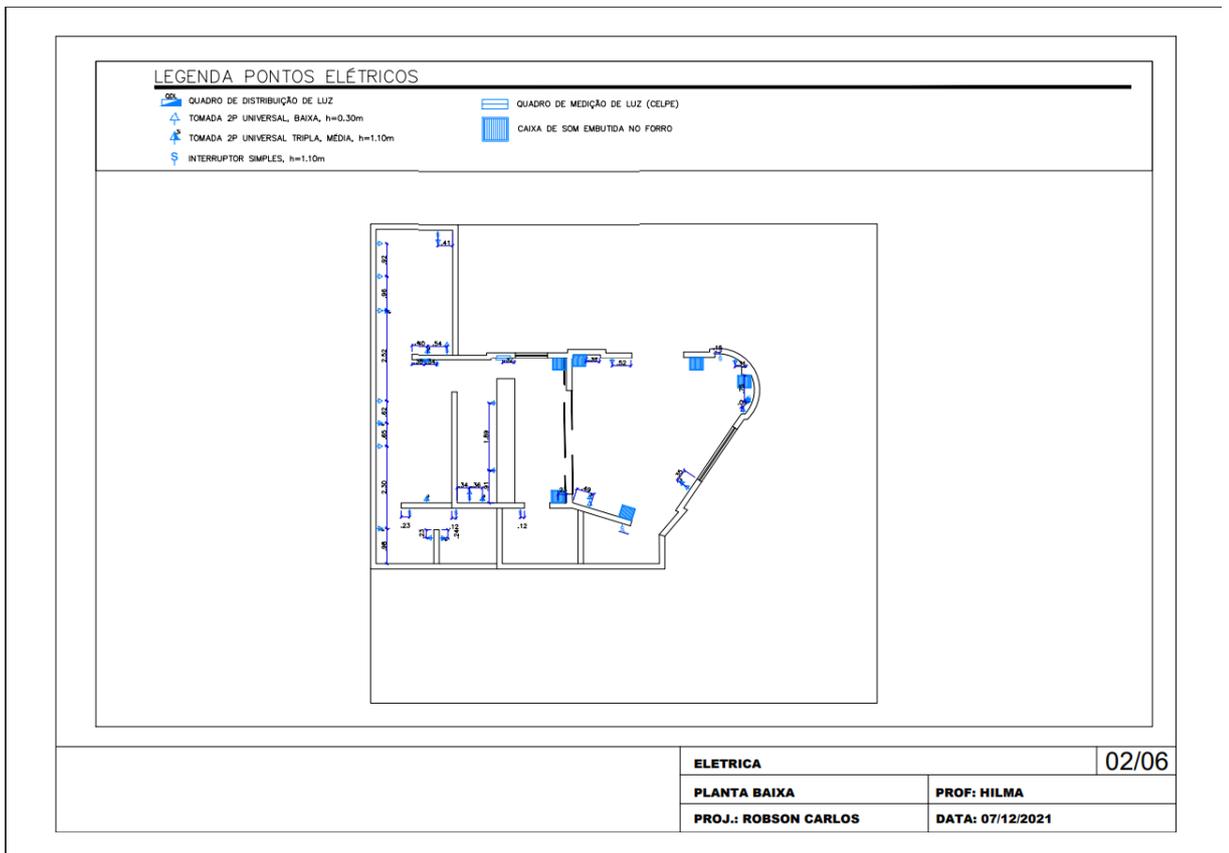
Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva AutoCAD (2021)

É uma espécie de diagrama, incluindo espaços especificados por uso (espaço para shows, área para o público sentar, área de bebidas, e área de circulação. Como estivesse olhando de cima, sem cobertura ou telhado. (print do PUB na planta baixa).

5.3.2 Projeto de Sistema

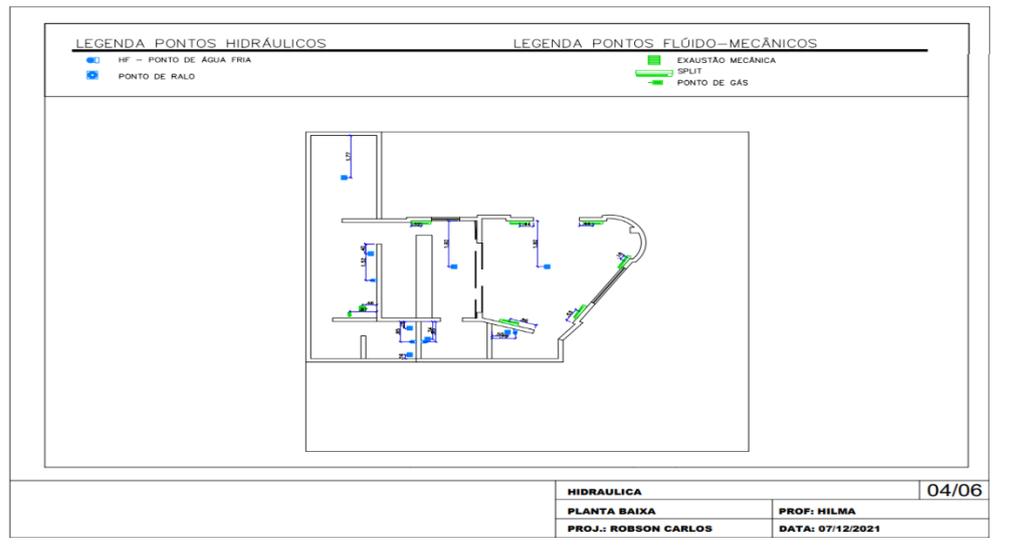
Foi realizado também os levantamentos do espaço onde será alocado todas as tomadas e encanações para uma melhor distribuição de água e energia, para que tudo esteja nos conformes para um bom funcionamento, assim posicionando estrategicamente os pontos de elétrica e hidrossanitários.

Planta 04- Projeto de sistema: Elétrica



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva AutoCAD (2021)

Planta 05 - Projeto de sistema: Hidráulica



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva AutoCAD (2021)

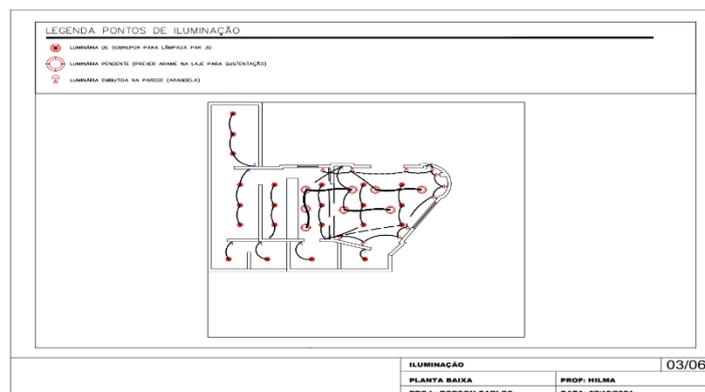
5.3.3 Iluminação

A iluminação consiste em ser mais baixa, indireta, com tonalidade mais quente, assim gerando uma ambientação noturna exaltando os tons mais escuros do local. Criando um clima mais aconchegante para um bom papo as luzes escolhidas são pendentes de iluminação, para que o local tenha essa identidade de Pub.

Segundo JUNIOR, L.

Pode-se citar em seu design as paredes feitas de madeiras, os bancos altos, a música ao vivo, ambiente com uma iluminação mais baixa, tons escuros, espaço predominantemente noturno.

Planta 06 - Planta de Iluminação



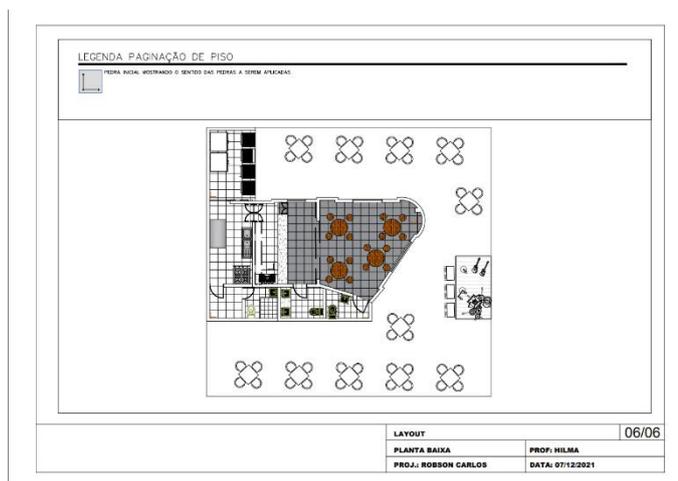
Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva AutoCAD (2021)

Consiste em uma iluminação com cores amareladas para dar contraste com o local, assim combinando com a ambientação de cor mais escura, com luzes pendentes. Já para a iluminação das paredes são luzes de foco, com cores quentes para dar contraste com as lâmpadas pendentes. Contudo, ainda se tem os spots de led com uma tonalidade mais fria.

6. Detalhamento do projeto

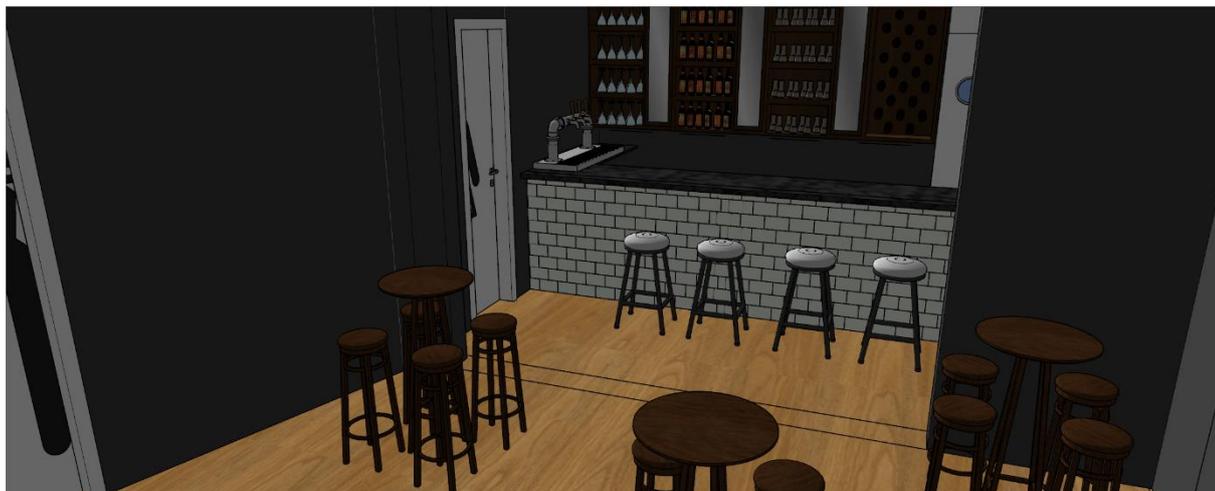
Buscando fazer uma ambientação aconchegante, com iluminação indireta, para um bom papo, tomar uma cerveja, ver um jogo e ouvir uma boa música ao vivo. Sendo de fato um local para passar um tempo de lazer, tem de se ter coisas que chamem atenção como a beleza do lugar, como paredes e os pisos detalhados com madeiras rústicas, escadas com degraus de madeira, sem falar também do balcão ao estilo clássico de madeira artesanal esculpido todo na madeira, iluminação quente e uma acústica boa com som ambiente. Segundo as imagens abaixo:

Planta 07 - Planta de Layout



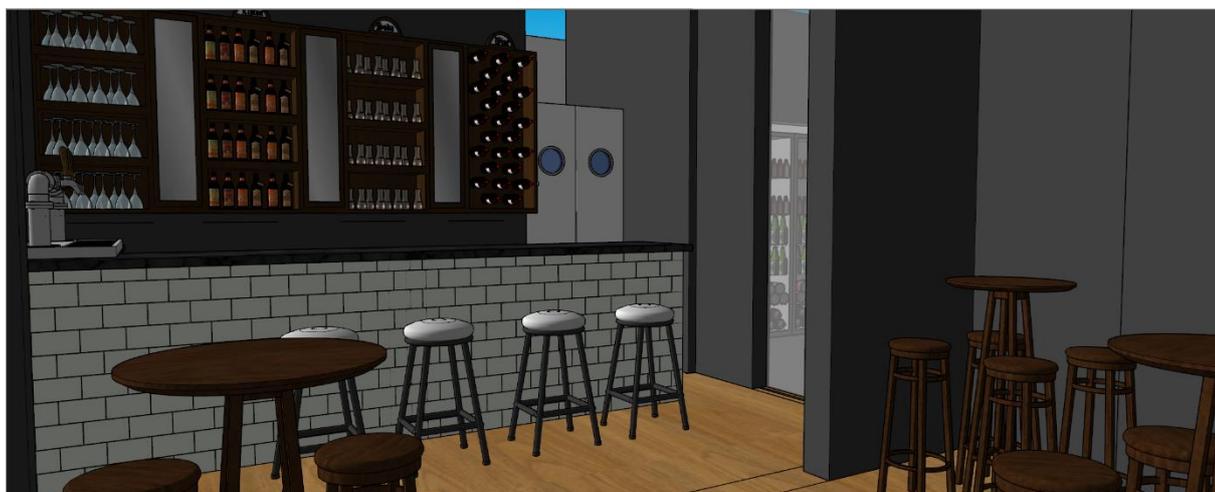
Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva AutoCAD (2021)

Figura 16 – Perspectiva Balcão 01



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 17 – Perspectiva Balcão 02



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 18 - Salão Principal



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 19 - BWC Feminino



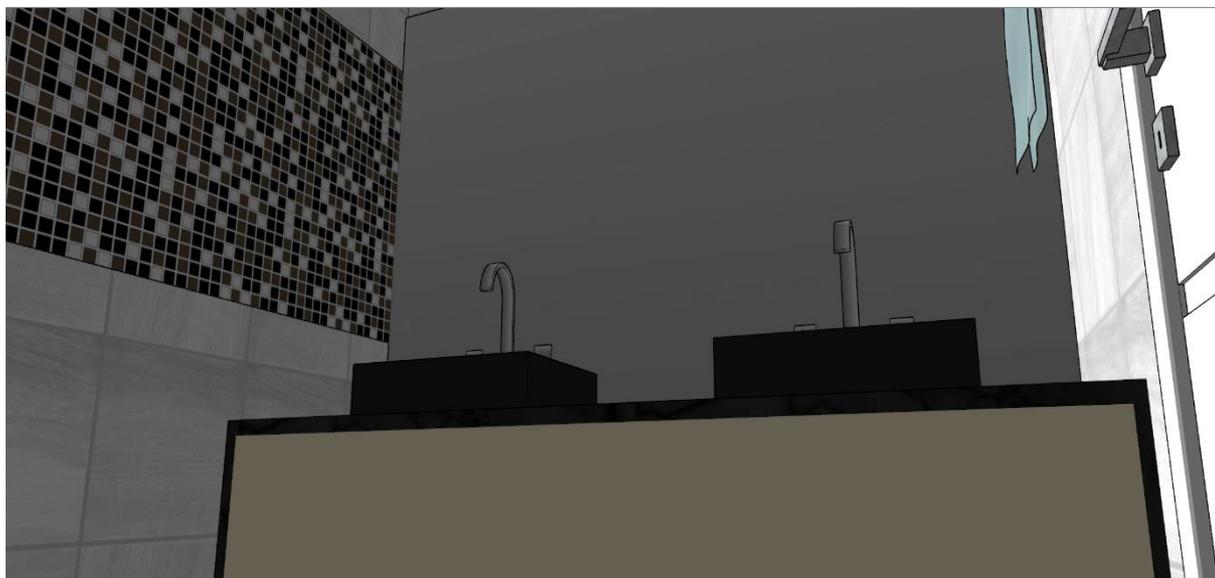
Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 20 - BWC Masculino



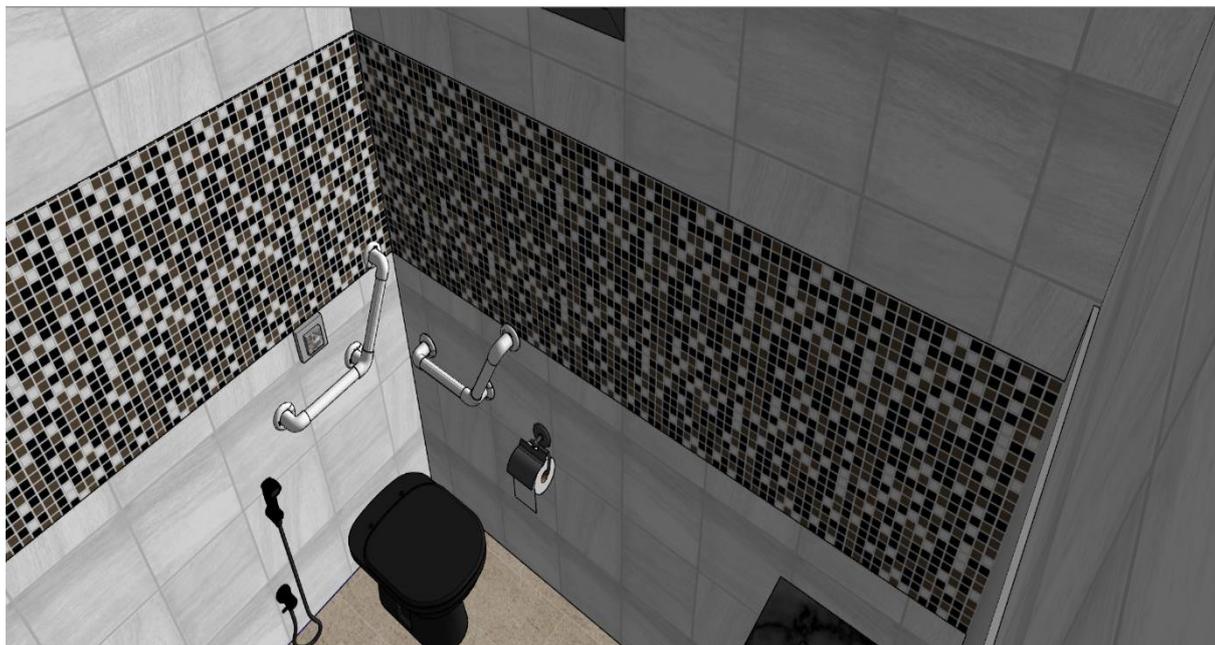
Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 21 - Balcão BWC Feminino



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 22 - BWC acessibilidade



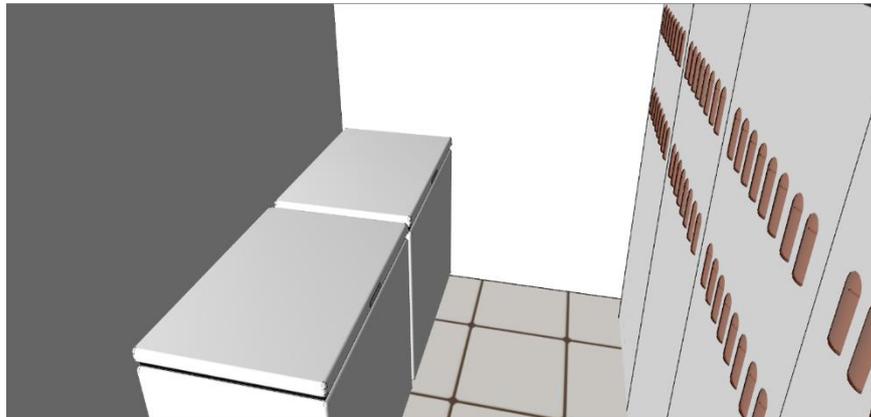
Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 23 - Cozinha



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 24 - Despensa



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 25 - Area Externa Lateral Esquerda (Rua Pedro Alves)



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 26 - Area Externa Lateral Direita (Rua Amaro Coutinho)



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 27 - Palco



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 28 - Entrada Principal vista interna



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

Figura 29 - Entrada Principal vista externa



Fonte: Feito por Robson Carlos Costa da Silva SketchUP (2021)

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreendendo com base no estudo feito para esse projeto, o estudo de caso feito, para o espaço escolhido teve um cuidado minucioso para execução, sendo assim trazendo um pouco de inovação para o cenário dos bares.

O seu design por vez vem tem um destaque antigo e clássico para a ambientação não fugir das raízes, por parte da cultura popular britânica, vem-se a ter um espaço envolto para um conforto e acessibilidade, como um grande exemplo o balcão que é onde se do mais destaque, pois, onde são servidas as bebidas e principalmente o carro chefe da casa a cerveja artesanal.

As citações que foram postas no trabalho, foram de grande importância para o desenvolvimento, pois, serviu de apoio para falar dos destaques do design, ambientação e a ergonomia do local.

Após se aprofundar no mundo dos Pubs de forma arquitetônica, pode-se notar que as Public Houses são bares sofisticados com uma pegada antiga devido as suas origens, mas com a delicadeza e a beleza do moderno, sendo assim busca trazer o antigo de forma moderna para que todos possam desfrutar dessa cultura e história em cada canto do mundo.

O trabalho apresentado é a forma escrita de um projeto que vem acompanhado de um rico conhecimento com base na história, cultura e principalmente na arquitetura dos Pubs. Com a satisfação de uma conclusão bem sucedida de um futuro arquiteto que tem um grande foco no design de interiores, ajuda não só a ampliar o conhecimento e ideias, mas também a visão de um mundo tão vasto de possibilidades para se criar e fazer da arquitetura uma arte ainda maior.

REFERÊNCIAS

SANTOS, LUAN. 11 de janeiro de 2019. **O que é um PUB? Tudo o que você precisa saber!** Disponível em: <<https://sischef.com/blog/tudo-sobre-pub>>. Acessado em novembro de 2021.

SCHUMACHER, BRUNA. 2014. PROJETO DE PUB. Disponível em: <<https://www.arquiteturabrunaschumacher.com.br/project/projeto-de-pub/>> Acessado em novembro de 2021.

MAGÁ, LUCAS. 12 de agosto de 2018. **PUBS: Conheça a tradição dos famosos bares ingleses.** Disponível em: <https://www.hominilupulo.com.br/o-que-sao-pubs/>. Acessado em outubro de 2021

LIMA, JUNIOR. 10 DE JANEIRO DE 2018. ARQUITETURA, **DESIGN E DECORAÇÃO: O ESTILO DOS BARES.** Disponível em: <https://reformweb.com.br/blog/post/52/Arquitetura-Design-e-Decoracao%3A-O-estilo-dos-bares>. Acessado novembro de 2021.

RAMOS, ANA JULIA. 19 de outubro de 2019. **VIZUALIZE COM MAIS CALREZAAS SUAS IDEIAS COM AJUDA DE UM MOODBOARD.** Disponível em: <https://rockcontent.com/br/blog/moodboard/>. Acessado em novembro de 2021.

PAIXÃO, LUCIANA. 05 de outubro de 2021. **O que é planta baixa.** Disponível em: <https://www.aarquiteta.com.br/blog/planta-baixa-o-que-e/>. Acessado em dezembro de 2021.

JUNIOR, POLI. 2021. **Entenda o que é e como é feito o projeto arquitetônico dos sonhos.** Disponível em: https://polijunior.com.br/blog/projeto-arquitetonico-importancia/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_term=projeto_arquitetonico_&gclid=EAlalQobChMI94_v767D9AIVfj6tBh1c7AjfEAAyAAEgIxZPD_BwE. Acessado em dezembro de 2021.

JUNIOR, POLI. 19 de novembro de 2020. **O que é uma planta humanizada? Saiba suas principais vantagens.** Disponível em: https://polijunior.com.br/blog/planta-humanizada/?gclid=EAlalQobChMIsvLqxN_D9AIV3BtBh2nIAYtEAAyASAAEgKhsvD_BwE. Acessado em dezembro de 2021.

CRISEL, LORI. 18 de julho 2019. **OS SEGREDOS ARQUITETONICOS DO BAR DOS ARCOS**. Disponível em: <https://www.loricrizel.arq.br/segredos-arquiteticos-bar-dos-arcos/>. Acessado em janeiro de 2022.

GIACOBBO, JULIANNA. 23 de fevereiro de 2021. **Como montar um PUB**. Disponível em: <https://help.grandchef.com.br/como-montar-um-pub/>. Acessado em janeiro de 2022.

SCHUMACHER, BRUNA. 2019. **PROJETO PUB**. Disponível em: <https://www.arquiteturabrunaschumacher.com.br/project/projeto-de-pub/>. Acessado em janeiro de 2022.

TARGET ENGENHARIA. 2021. **NBR ISO11226 de 10/2013**. Disponível em: <https://www.target.com.br/produtos/normas-tecnicas/43227/nbriso11226-ergonomia-avaliacao-de-posturas-estaticas-de-trabalho>. Acessado em janeiro de 2022.

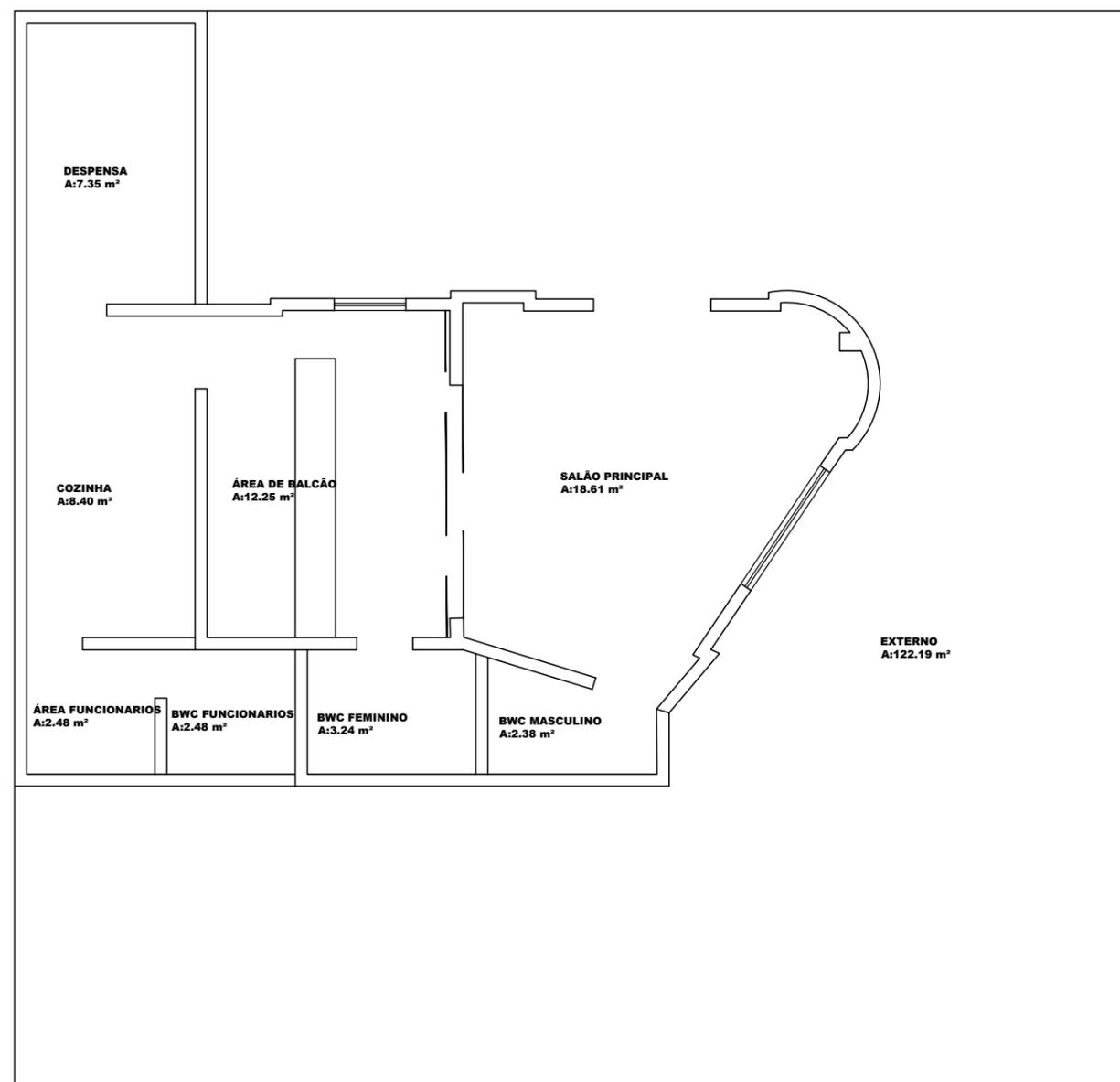
EMPORIO TAMBO. 2021. Nomes de bar: ideias e dicas de como criar o seu! Disponível em: <https://www.emporiotambo.com.br/blog/nomes-de-bar>. Acessado em janeiro de 2022.

Marcos Rodrigues. 2021. ILUSTRAÇÕES TARVENA E PUB. Disponível em: <https://br.depositphotos.com/stock-photos/taverna.html figura 01>. Acessado em janeiro de 2022.

JULIO MARIANO. 2019. ILUSTRAÇÕES DO PUB. Disponível em: <https://sischef.com/blog/tudo-sobre-pub>. Acessado em janeiro de 2022.

HOMINI LUPULO. 2020. O PUB. Disponível em: <https://www.hominilupulo.com.br/o-que-sao-pubs/>. Acessado em janeiro de 2022.

O LIBERAL.2019. Disponível em: <https://liberal.com.br/cidades/americana/lei-que-preve-multas-a-bares-na-pandemia-sera-publicada-nesta-sexta-diz-brochi-1570183/>. Acessado em janeiro de 2022.



PRE DIMENSIONAMENTO

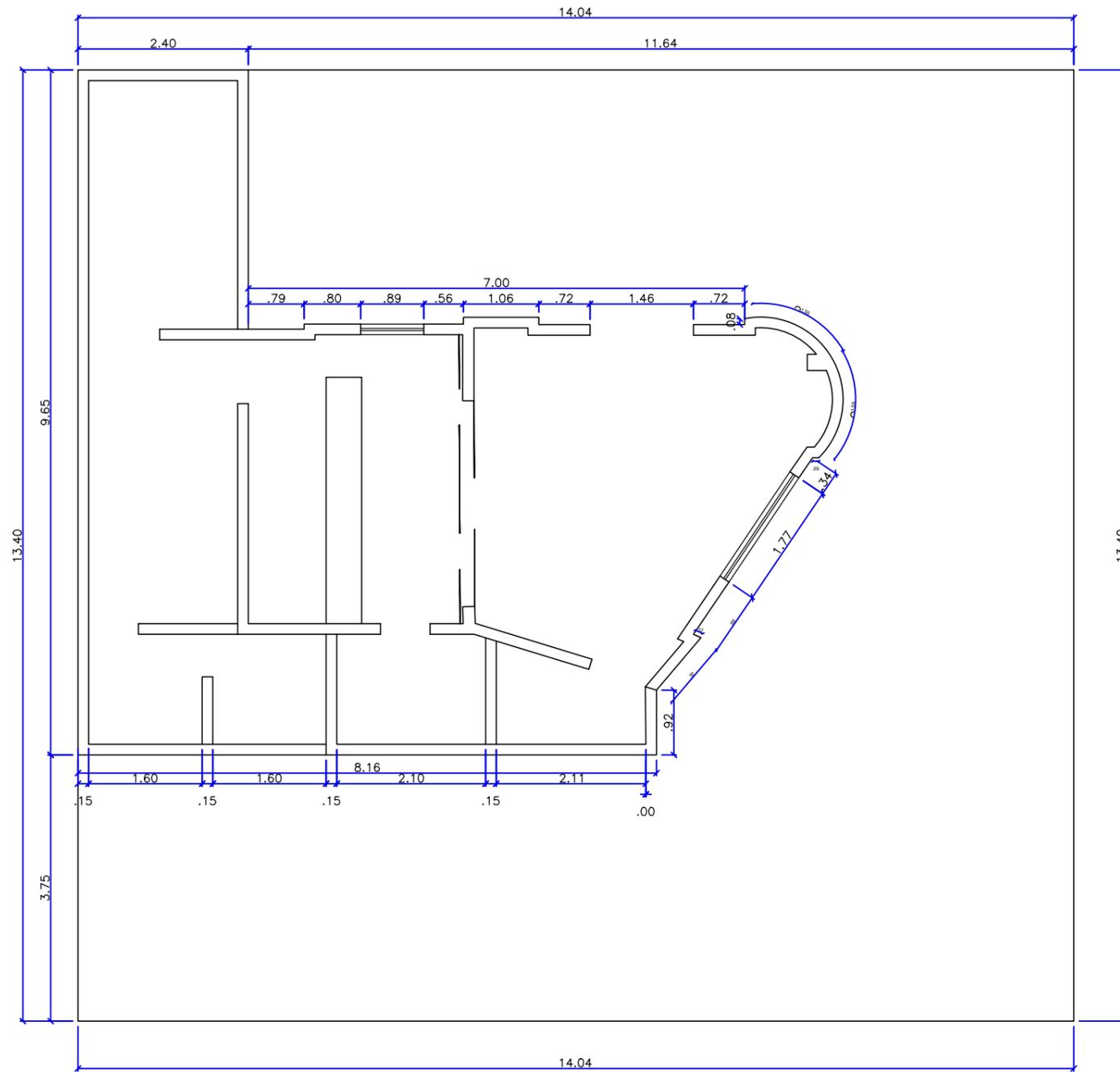
01/01

PLANTA BAIXA

PROF: HILMA

PROJ.: ROBSON CARLOS

DATA: 07/12/2021



TERRENO

01/06

PLANTA BAIXA

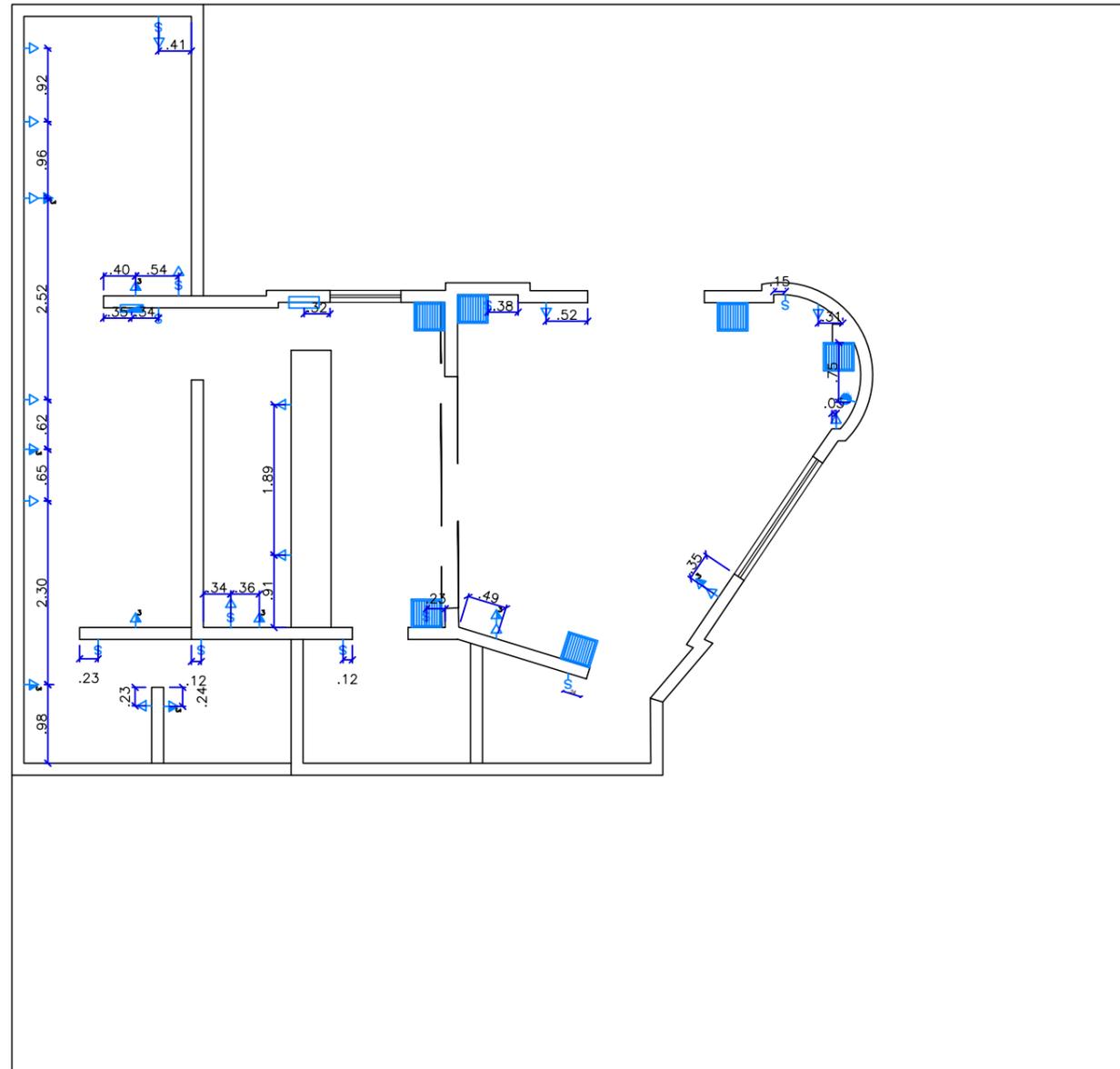
PROF: HILMA

PROJ.: ROBSON CARLOS

DATA: 07/12/2021

LEGENDA PONTOS ELÉTRICOS

-  QDL QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE LUZ
-  TOMADA 2P UNIVERSAL, BAIXA, h=0.30m
-  TOMADA 2P UNIVERSAL TRIPLA, MÉDIA, h=1.10m
-  INTERRUPTOR SIMPLES, h=1.10m
-  QUADRO DE MEDIÇÃO DE LUZ (CELPE)
-  CAIXA DE SOM EMBUTIDA NO FORRO



ELETRICA

02/06

PLANTA BAIXA

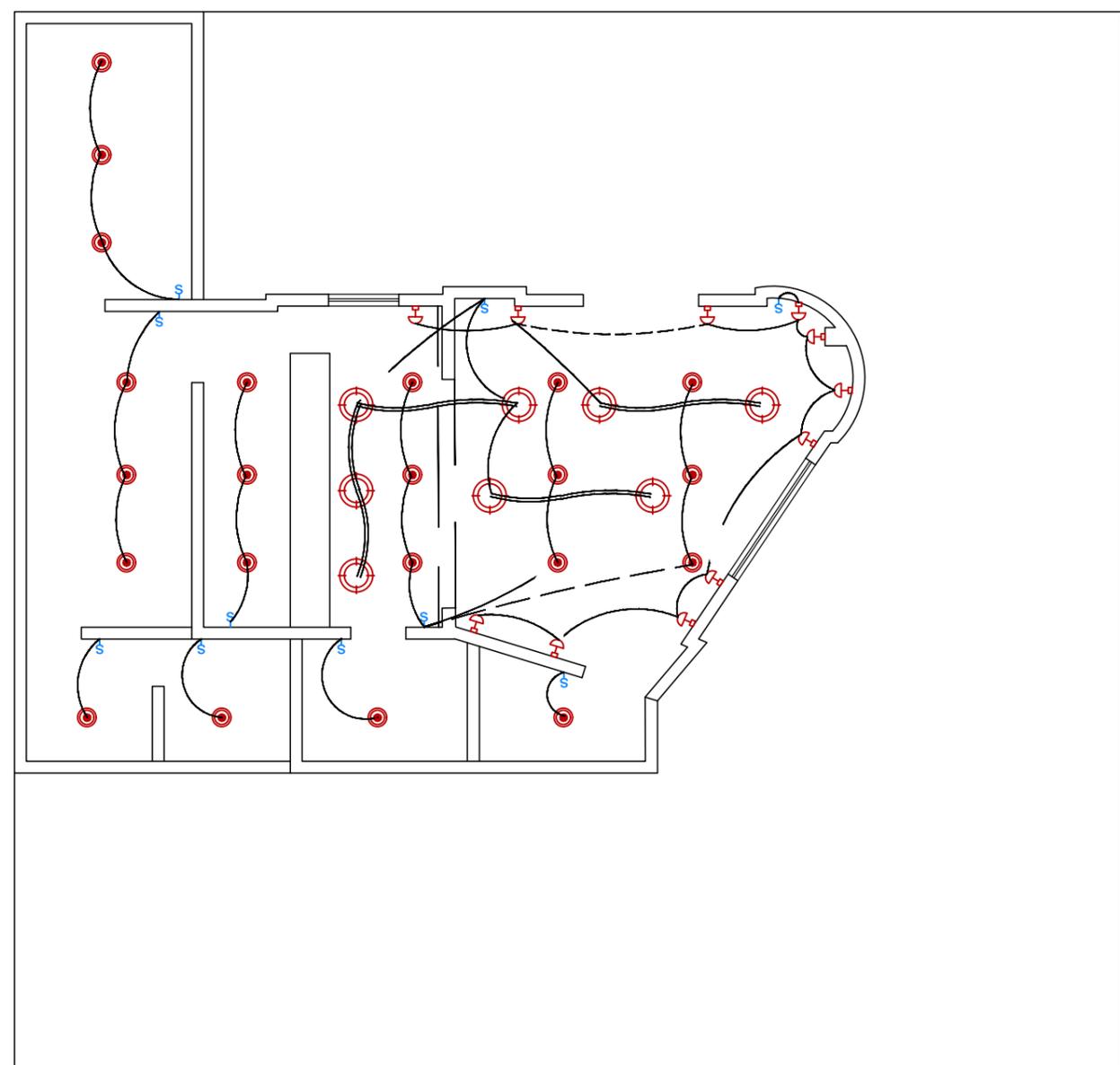
PROF: HILMA

PROJ.: ROBSON CARLOS

DATA: 07/12/2021

LEGENDA PONTOS DE ILUMINAÇÃO

-  LUMINÁRIA DE SOBREPOR PARA LÂMPADA PAR 30
-  LUMINÁRIA PENDENTE (PREVER ARAME NA LAJE PARA SUSTENTAÇÃO)
-  LUMINÁRIA EMBUTIDA NA PAREDE (ARANDELA)



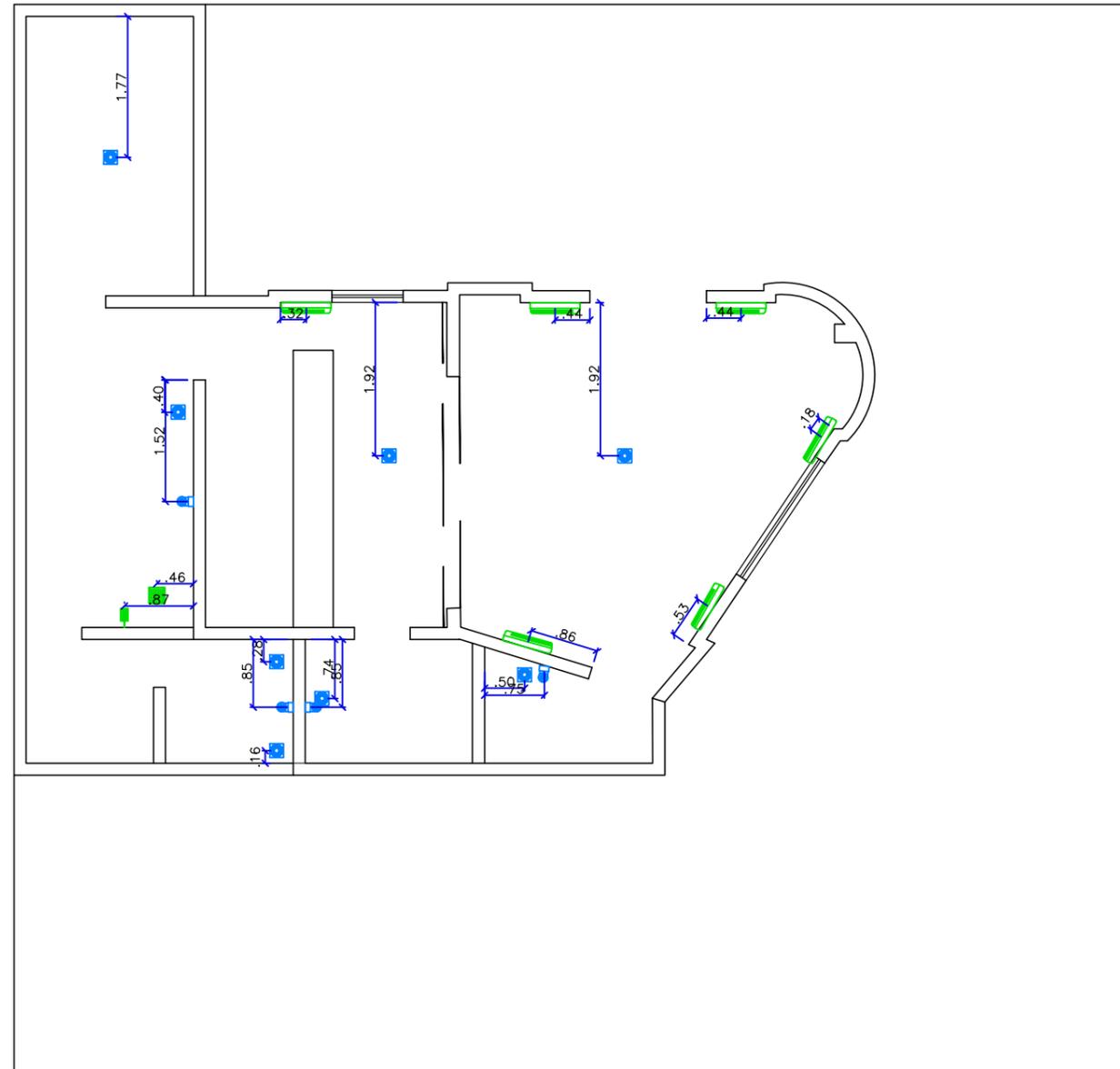
ILUMINAÇÃO		03/06
PLANTA BAIXA	PROF: HILMA	
PROJ.: ROBSON CARLOS	DATA: 07/12/2021	

LEGENDA PONTOS HIDRÁULICOS

- HF – PONTO DE ÁGUA FRIA
- PONTO DE RALO

LEGENDA PONTOS FLÚIDO-MECÂNICOS

- EXAUSTÃO MECÂNICA
- SPLIT
- PONTO DE GÁS



HIDRAULICA

04/06

PLANTA BAIXA

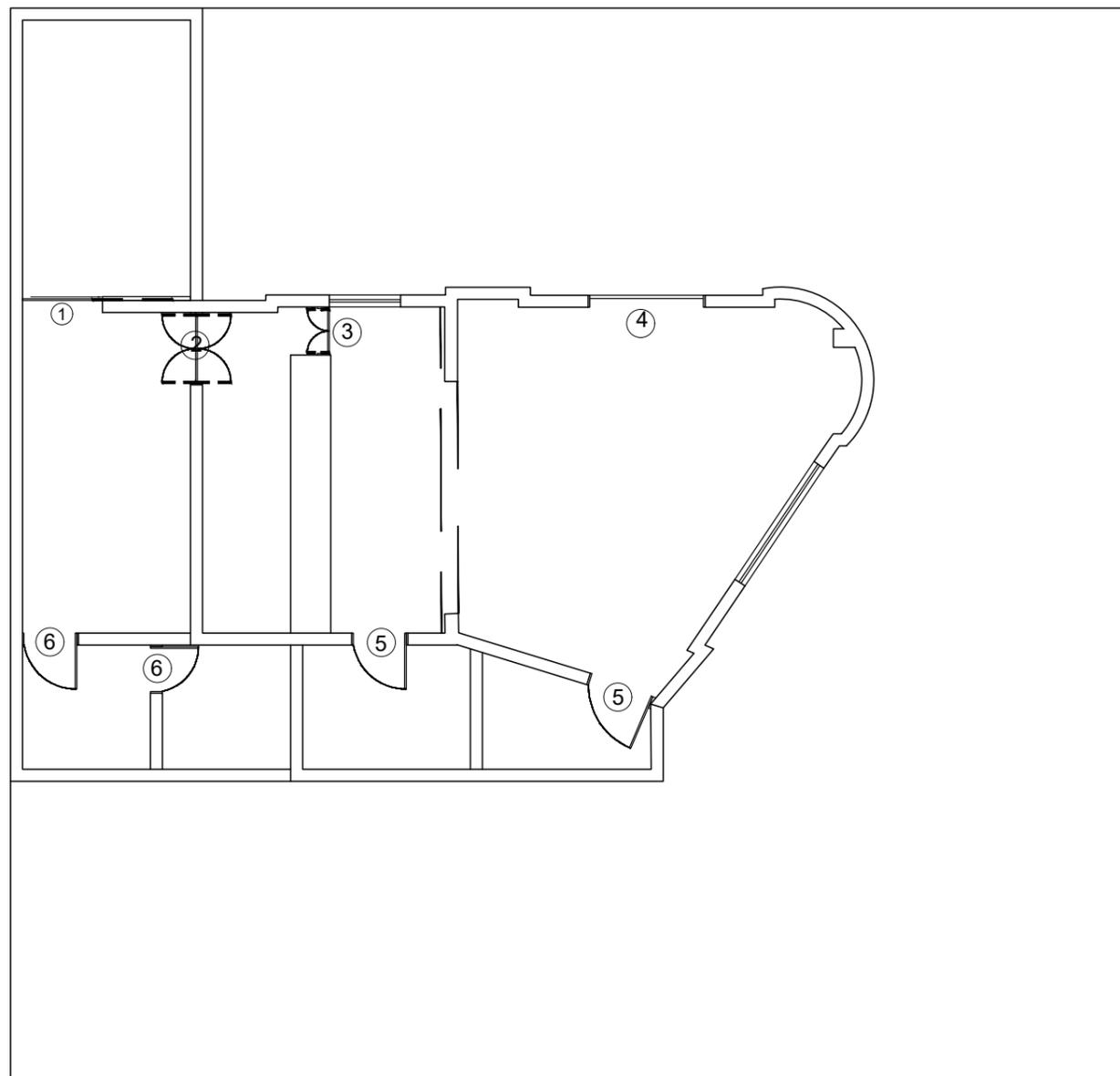
PROF: HILMA

PROJ.: ROBSON CARLOS

DATA: 07/12/2021

LEGENDA ESQUADRIAS

- ① PORTA DE CORRER COM PAINEL 1.00X2.10
- ② PORTAS DA COZINHA .87X2.10
- ③ PORTAS DO BALCÃO .56X.70
- ④ PORTA DE ROLO 1.46X2.10
- ⑤ PORTAS DOS BANHEIRO .80X2.10
- ⑥ PORTAS DOS FUNCIONARIOS .60X2.10



ESQUADRIAS

05/06

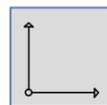
PLANTA BAIXA

PROF: HILMA

PROJ.: ROBSON CARLOS

DATA: 07/12/2021

LEGENDA PAGINAÇÃO DE PISO



PEDRA INICIAL MOSTRANDO O SENTIDO DAS PEDRAS A SEREM APLICADAS



LAYOUT

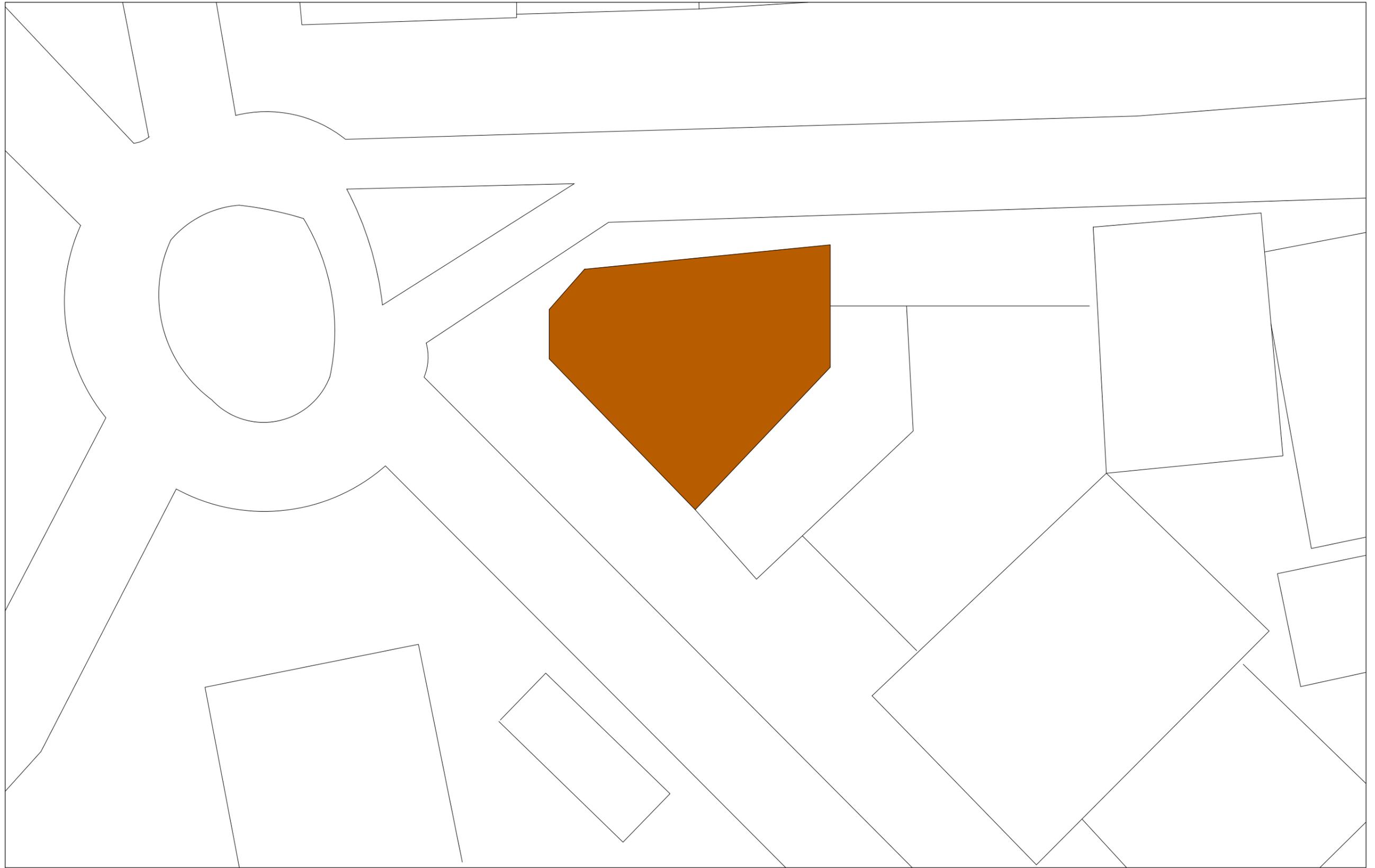
06/06

PLANTA BAIXA

PROF: HILMA

PROJ.: ROBSON CARLOS

DATA: 07/12/2021



SITUAÇÃO

01/01

PLANTA BAIXA

PROF: HILMA

PROJ.: ROBSON CARLOS

DATA: 07/12/2021