



**TÍTULO: Restaurante e Salão de eventos Jardim Gastronômico**

*Geandra Fernandes Amaral*

*Centro Universitário Academia - UniAcademia, Juiz de Fora, MG*

*Filipe Leonardo Oliveira Ribeiro*

*Centro Universitário Academia - UniAcademia, Juiz de Fora, MG*

**Linha de Pesquisa: Arquitetura e Urbanismo na Contemporaneidade**

**RESUMO**

Este artigo tem como objetivo apresentar as pesquisas realizadas para o desenvolvimento de um projeto de restaurante e espaço para eventos, que busca a integração entre o ambiente interno e externo, considerando todo o processo envolvido. O projeto inclui um paisagismo que busca a reconstrução da paisagem local em um terreno que já foi devastado.

Um ponto fundamental na concepção do projeto foi o foco no bem-estar e conforto dos usuários, sejam eles famílias, casais ou amigos. O intuito é proporcionar experiências agradáveis por meio de estratégias e técnicas arquitetônicas aplicadas.

O local escolhido para a construção do projeto está situado em Juiz de Fora, Minas Gerais, em uma área mais afastada do centro da cidade. O objetivo é criar um ambiente tranquilo, onde as pessoas possam desfrutar de lazer e descanso, e estejam em contato com a natureza por meio do paisagismo desenvolvido no local.

**1. INTRODUÇÃO**

O projeto de um restaurante e espaço para eventos em uma área afastada do centro da cidade pode ser uma boa opção para as pessoas que procuram momentos de lazer longe da agitação do cotidiano. Esse tipo de empreendimento pode ser atraente se houver uma integração entre o ambiente interno e externo, aliada a um paisagismo bem planejado e desenvolvido.

Com base nesta questão, a criação de um restaurante e espaço para eventos em um terreno que já foi devastado, visa a recuperação da paisagem local por meio

de um paisagismo integrado ao espaço. Além disso, busca-se promover um ambiente agradável e confortável para os usuários, seja para um momento de descanso, um encontro com amigos ou um evento.

Ao se afastar do centro da cidade, o projeto permite que as pessoas se desconectem da rotina e tenham um tempo para relaxar e apreciar a natureza. O contato com o ambiente natural também pode ser benéfico para a saúde física e mental das pessoas.

Além disso, o projeto pode ser uma ótima opção para quem busca um local mais tranquilo para comemorar um evento ou celebrar um momento especial. A integração do ambiente interno e externo pode trazer uma atmosfera única e inesquecível para a ocasião.

Há uma necessidade primária vindo das pessoas em buscar conforto na amplitude e no acolhimento na biossistema, correlacionado este anseio com a importância do alimento, que é algo dependente da terra. O tema busca responder a necessidade de haver mais espaços como este na cidade.

## **2. REFERENCIAL TEÓRICO**

### 2.1 Benefícios da natureza para a saúde

### 2.2 Relação das pessoas com o meio ambiente

### 2.3 Memória afetiva gustativa

### 2.4 A relação entre os restaurantes e a pandemia

#### **2.1 Benefícios da natureza para a saúde**

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS) ter saúde significa um estado completo de bem-estar físico, mental e social, existem vários estudos científicos que comprovam que a conexão com a natureza traz benefícios variados para a saúde dos indivíduos que procuram ter contato com a mesma.

São diversas as formas para se ter contato com a natureza, fazer caminhadas e piqueniques em parques, trilhas, atividades como mergulho, visitar lugares que tenham cachoeiras e até mesmo cultivar uma pequena horta já se permite a conexão com o meio ambiente.

Pesquisas comprovam que ambientes naturais são capazes de aumentar as atividades do sistema nervoso parassimpático, resultando na redução do hormônio cortisol que é responsável pelo estresse, na pressão arterial e nos batimentos cardíacos.

Ficar exposto a natureza influencia positivamente não só na saúde física como também na saúde mental, pode diminuir os sintomas de doenças como depressão e ansiedade, que atualmente são doença que afligem grande parte da população em diversos lugares do planeta.

No Japão existe um termo chamado Shirin-Yoku que quer dizer banho de floresta, que consiste em ir para a floresta ou até mesmo a um parque e passar algum tempo lá em contato com o ar livre e a natureza, acredita-se que o contato com a natureza possui propriedades terapêuticas muito relevantes.

Uma pesquisa feita na Universidade de Exeter, na Inglaterra, concluiu que pessoas que passam pelo menos duas horas por semana em contato com a natureza são mais propensas a terem saúde melhor e bem-estar psicológico maior do que pessoas que não tem contato com a natureza durante esse tempo.

## **2.2 Relação das pessoas com a natureza**

Nos primórdios da humanidade o ser humano foi dependente da natureza, o homem no começo da humanidade buscava um lugar para se abrigar e então se utilizava das cavernas também para se proteger das condições climáticas e de animais.

Para se alimentar era preciso cultivar plantas possibilitando assim o início do desenvolvimento da atividade agrícola e a caça e a pesca também eram algo presente na sociedade em que se vivia naquela época, o homem se via necessitado de utilizar ao máximo os recursos que eram oferecidos pela natureza. Sua moradia, fonte de alimento, todos derivavam do local onde vivia.

Com o passar dos anos, de tanto o ser humano usufruir do que a natureza podia oferecer seus recursos iam se esgotando, e quando estes acabavam era preciso procurar outro lugar para moradia e seu sustento para que pudessem suprir suas necessidades diárias.

O homem começou a exercer domínio sobre a natureza, com sua inteligência se desenvolvendo procurava ampliar a capacidade de sobrevivência, criando instrumentos para auxiliar nas atividades cotidianas e então foi surgindo um mundo diferente do que se estava acostumado.

Ao se passarem os anos mudanças foram acontecendo e as coisas foram evoluindo, e com a tecnologia chegando o homem pôde transformar seu habitat com diversas modificações para atender às suas necessidades, as cidades foram surgindo e crescendo e isso fez com que ocorressem muitas mudanças no aspecto cultural.

No decurso da evolução o homem foi se desassociando com o ambiente em que habitava e a ideia de que os recursos naturais eram finitos começou a surgir. O uso desordenado dos meios naturais fez com que fossem gerados grandes impactos ambientais trazendo prejuízos a vida e ao ecossistema.

Com a crescente urbanização e industrialização o ser humano foi se distanciando da natureza e passou a ser se tornando independente da mesma, já que a tecnologia proporcionou certa facilidade e praticidade de se conseguir viver, porém toda essa tecnologia trouxe o lado negativo que ocasiona até os dias de hoje que é a destruição do meio ambiente.

A humanidade realizou muitas modificações de forma intensa para aprimorar suas condições de vida, surgiram ambientes artificiais e modificados em todo o mundo. As cidades se formaram e se tornaram o habitat dos seres humanos e ainda sofrem constantes mudanças ao redor do mundo devido a busca pelo conforto do homem quem cada vez mais causa degradação do que é natural.

Nos dias atuais estamos perdendo o contato com a natureza cada vez mais, devido à rotina muito atarefada estamos sempre muito ocupados com trabalho em excesso, estudo, procurando soluções para resolver os diversos tipos de problemas e sendo assim não se sobra muito tempo para programas ao ar livre como piqueniques, caminhadas, uma simples ida a parques ou praças, lugares onde se pode ter mais contato com o meio ambiente para desfrutar de lazer, descanso e benefícios para a saúde.

### **2.3 Memória afetiva gustativa**

A memória afetiva acontece quando entramos em contato com algum sentimento que nos traz boas lembranças a memória, seja por estar em algum lugar, ouvir uma música, sentir um cheiro, olhar uma fotografia ou vários outros motivos que possam despertar memórias.

Com a comida não é diferente, lembrar de um almoço de domingo nos remete a momentos muito especiais com a família e amigos. Uma comida especifica tem o poder de trazer a memória lembranças da época em que frequentávamos a casa da avó, da mãe ou de uma tia permitindo uma sensação nostálgica que nos faz querer reviver tais momentos.

De acordo com Anthony Blake (2001, pg.39), no livro *Food and the Memory* "The Language of Flavour: Learning and Memory" A capacidade para desenvolver a memória para texturas, sabores e aromas estão presentes na vida de cada pessoa desde o nascimento, mas é preciso que isto seja estimulado antes de um ano de idade para que possa haver maior familiarização com múltiplos alimentos. A memória gustativa é melhor desenvolvida quando é ligada ao paladar, na primeira idade.

Segundo especialistas a memória gustativa é a sensação mais poderosa que podemos sentir. A professora especialista em ciências psicológicas e cerebrais da universidade de Massachussetts, Susan Whitborne, afirma que as lembranças trazidas pelos alimentos envolvem os 5 sentidos e por isso as sensações são tão intensas.

Essas sensações também podem trazer lembranças negativas quando se tem uma experiência ruim com algum alimento fazendo com que a essa recordação permaneça ao longo da vida trazendo à tona não só o sabor da comida, mas também o contexto em que se deu aquele momento.

#### **2.4 A relação dos restaurantes com a pandemia**

A pandemia de Covid-19 afetou profundamente o setor de restaurantes em todo o mundo. Com o aumento do número de casos e a necessidade de distanciamento social, muitos restaurantes tiveram que fechar as portas ou se adaptar rapidamente para continuar operando em meio às novas restrições.

Um dos principais desafios enfrentados pelos restaurantes durante a pandemia foi a necessidade de adaptar seus espaços para atender às novas medidas sanitárias e de distanciamento social. Muitos estabelecimentos tiveram que reduzir sua capacidade de atendimento, criando espaçamentos maiores entre as mesas e aumentando a ventilação do ambiente. Alguns restaurantes também investiram em soluções tecnológicas, como cardápios digitais e sistemas de pagamentos sem contato, para reduzir o risco de contágio.

Além disso, a pandemia também afetou a demanda por serviços de restaurantes. Com o aumento do trabalho remoto e o fechamento de muitos escritórios e empresas, muitos restaurantes perderam grande parte de sua clientela habitual. Aqueles que dependiam principalmente do atendimento presencial tiveram que se adaptar rapidamente para oferecer opções de delivery ou retirada, para continuar atraindo clientes.

No entanto, apesar dos desafios enfrentados durante a pandemia, muitos restaurantes também encontraram oportunidades para inovar e se reinventar. Alguns investiram em novas formas de atendimento, como a criação de espaços ao ar livre ou o desenvolvimento de menus especiais para delivery. Outros buscaram se aproximar de seus clientes por meio das redes sociais, compartilhando receitas e dicas de culinária para criar um senso de comunidade e fidelidade.

Em resumo, a pandemia de Covid-19 trouxe desafios significativos para o setor de restaurantes, afetando a capacidade de atendimento e a demanda por serviços. No entanto, também estimulou a criatividade e a inovação em muitos estabelecimentos, que buscaram se adaptar às novas necessidades e criar novas formas de oferecer seus serviços. À medida que o mundo se recupera da pandemia, é provável que as lições aprendidas durante este período continuem a influenciar a forma como os restaurantes operam e se relacionam com seus clientes no futuro.

### **3. METODOLOGIA**

Os métodos utilizados para escrever esse artigo foram pesquisas na internet, verificando sempre as fontes de onde tais pesquisas foram tiradas, as leituras de artigos acadêmicos também foram essenciais para que fosse possível desenvolver os assuntos abordados e os estudos de caso que foram feitos em estabelecimentos da cidade contribuíram para a experiência de se ter contato com as necessidades observadas em campo para o desenvolvimento do projeto.

### **4. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A intenção do projeto é fazer com que a natureza se integre à arquitetura e para isso, foi criado um paisagismo que possibilita toda essa integração, onde a natureza se une ao projeto tornando-se parte fundamental do espaço construído.

O projeto vai além de um simples restaurante juntamente com espaço para eventos. Foi pensado como um lugar que oferece muito mais do que uma refeição rápida e agradável. É um espaço que proporciona prazer e descanso, onde os

visitantes podem desfrutar da culinária local e também relaxar em meio à natureza e à beleza do ambiente construído.

A arquitetura do espaço foi desenvolvida de forma a integrar-se harmoniosamente com o paisagismo e a natureza ao redor. Assim, o projeto em questão busca oferecer aos seus visitantes uma experiência completa, que engloba a arquitetura, a culinária local e a natureza. É um espaço que se destaca pela sua beleza, pela sua harmonia e pelo prazer que proporciona aos seus frequentadores. Em um mundo cada vez mais urbano e distante da natureza, iniciativas como essa são importantes para valorizar e preservar a relação entre o homem e o meio ambiente, contribuindo para um futuro mais sustentável e consciente.

## **5. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este artigo feito para o Trabalho Final de Graduação tem o objetivo de mostrar desde os benefícios da natureza para o ser humano e como a natureza pode se integrar com a arquitetura, e estes temas estarão presentes da concepção do projeto do restaurante integrado a natureza buscando fazer um projeto seja trazendo acessível para todas as pessoas e sendo assim também trazer a importância de se pensar em preservar o meio ambiente através da arquitetura

## **6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS**

UNIDADES de conservação ambiental. PJF. Disponível em: [https://www.pjf.mg.gov.br/secretarias/sesmaur/meio\\_ambiente/uca/index.php](https://www.pjf.mg.gov.br/secretarias/sesmaur/meio_ambiente/uca/index.php). Acesso em 05 de junho de 2022.

AGENDA de desenvolvimento da Zona da Mata. Ufjf. Disponível em: < [https://www.ufjf.br/arquivodenoticias/files/2011/09/Agenda-documento\\_Final-I-10-06-2011.pdf](https://www.ufjf.br/arquivodenoticias/files/2011/09/Agenda-documento_Final-I-10-06-2011.pdf). Acesso em 05 de junho de 2022.

HOMEM e a natureza: a difícil harmonia. Disponível em: <https://www.revistaea.org/artigo.php?idartigo=4191> Acesso em 30 de maio de 2022.

RELAÇÃO do homem x natureza. Portal educação. Disponível em: <https://blog.portaleducacao.com.br/relacao-do-homem-x-natureza/>. Acesso em 30 de maio de 2022.

CONEXÃO com a natureza: reflexões sobre saúde e conservação. Oeco. Disponível em: <https://oeco.org.br/analises/conexao-com-a-natureza-reflexoes-sobre-saude-e-conservacao/> Acesso em 30 de maio de 2022.

ESTUDO inédito no Brasil comprova benefícios do contato com a natureza. Jardim Botânico. Disponível em: <https://jardimbotanico.df.gov.br/estudo-inedito-no-brasil-comprova-beneficios-do-contato-com-a-natureza/>. Acesso em 30 de maio de 2022.

ENTENDA a prática do Shinrin-yoku e seus benefícios para a saúde. Ciência Explica. Disponível em: <http://www.cienciaexplica.com.br/2019/01/10/entenda-a-pratica-do-shinrin-yoku-e-seus-beneficios-para-a-saude/>. Acesso em 01 de junho de 2022.

PESQUISA avalia impactos econômico e social da pandemia no setor de alimentação. Unb Notícias. Disponível em: <https://noticias.unb.br/117-pesquisa/4382-pesquisa-avalia-impactos-economico-e-social-da-pandemia-no-setor-de-alimentacao/>. Acesso em 24 de abril de 2023.

COM população insegura na pandemia, reabertura de bares e restaurantes em São Paulo tem dia fraco. Economia Disponível em: <https://brasil.elpais.com/economia/2020-07-07/com-populacao-insegura-com-a-pandemia-reabertura-de-bares-e-restaurantes-em-sao-paulo-tem-dia-fraco.html/>. Acesso em 24 de abril de 2023.

