

MARCELLA FLÁVIA ARAÚJO DE FARIAS

**FUNCIONALIDADE E AFETIVIDADE: ESTUDO PRELIMINAR DE UMA COZINHA
PÓS - PANDEMIA**

MACEIÓ, 2021





INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS
CAMPUS MACEIÓ
DIRETORIA DE ENSINO
DEPARTAMENTO DE ENSINO SUPERIOR
COORDENADORIA DE DESIGN
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM DESIGN DE INTERIORES

MARCELLA FLÁVIA ARAÚJO DE FARIAS

FUNCIONALIDADE E AFETIVIDADE: ESTUDO PRELIMINAR DE UMA COZINHA
PÓS - PANDEMIA

MACEIÓ, AL
2021

MARCELLA FLÁVIA ARAÚJO DE FARIAS

FUNCIONALIDADE E AFETIVIDADE: ESTUDO PRELIMINAR DE UMA COZINHA
PÓS - PANDEMIA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de graduação em Tecnologia em Design de Interiores do Instituto Federal de Alagoas, Campus Maceió, como requisito parcial para obtenção de grau de Tecnólogo em Design de Interiores.

Orientadora: Profa. Esp. Valéria Rodrigues Teles.

MACEIÓ, AL
2021



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Maceió
Biblioteca Benevides Monte

-
- F224f Farias, Marcella Flávia Araújo de.
Funcionalidade e afetividade : estudo preliminar de uma cozinha pós-pandemia / Marcella Flávia Araújo de Farias. - 2021.
79 f. : il.
- Orientação: Prof.^a Esp. Valéria Rodrigues Teles.
Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Design de Interiores) - Instituto Federal de Alagoas, Campus Maceió. Maceió, 2021.
- Arquivo no formato digital em PDF do trabalho acadêmico.
1. Design de Interiores. 2. Cozinha residencial – Funcionalidade.
3. Afetividade. I. Título.

CDD: 745.4


Natália Maria Amaral
Bibliotecária – CRB-4/989

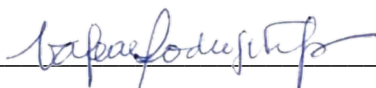
MARCELLA FLÁVIA ARAÚJO DE FARIAS

FUNCIONALIDADE E AFETIVIDADE: ESTUDO PRELIMINAR DE UMA COZINHA
PÓS - PANDEMIA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de graduação em Tecnologia em Design de Interiores do Instituto Federal de Alagoas, Campus Maceió, como requisito parcial para obtenção de grau de Tecnólogo em Design de Interiores.

Aprovado em: 09/04/2021.

BANCA EXAMINADORA



Profa. Esp. Valéria Rodrigues Teles (Orientadora)

Instituto Federal de Alagoas - IFAL

Documento assinado digitalmente

gov.br

IOLITA MARQUES DE LIRA

Data: 20/03/2023 17:39:51-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Profa. MSc. Iolita Marques de Lira

Instituto Federal de Alagoas - IFAL



Profa. Dra. Áurea Luiza Q. R. e Silva Rapôso

Instituto Federal de Alagoas – IFAL

Dedico este trabalho a todos que deram o
melhor de si em 2020.

AGRADECIMENTOS

À todos que não soltaram as mãos uns dos outros e à todos que não soltaram minhas mãos. Meus mais sinceros agradecimentos.

"[...] Que tipo de sociedade não poderíamos criar se [...] incutíssemos [às nossas crianças] a ciência e um sentimento de esperança?"

(SAGAN, 2006)

RESUMO

A presente pesquisa tem como objetivo a elaboração do estudo preliminar de uma cozinha residencial e área de serviço, a fim de assegurar, dentro do contexto pandêmico, os atributos da funcionalidade, da praticidade e da segurança, bem como considerar os desejos e as necessidades do cliente e ressaltar, neste espaço, sua identidade. O trabalho contou com métodos de pesquisa aplicada, exploratória e qualitativa, juntamente com a metodologia de projeto de Design de interiores para sua elaboração. Contém um breve histórico sobre as cozinhas residenciais e sua evolução ao longo da história e o papel do Design de Interiores na ambientação destes espaços em um contexto pandêmico.

Palavras-chave: Cozinha residencial. Funcionalidade. Afetividade. Pós - pandemia. Estudo preliminar de Design de Interiores.

ABSTRACT

The present research aims to elaborate a project of a residential kitchen and service area at the level of preliminary study, in order to ensure, within the pandemic context, functionality, practicality and safety, as well as to consider the wishes and to emphasize, in space, the identity of the chosen client. The paper included applied, exploratory and qualitative research methods along with the Interior Design project methodology, project preparation, as well as a brief history of residential kitchens and their evolution throughout history and the role of Interior Design in the setting of these spaces in a pandemic context.

Keywords: Residential kitchens. Functionality. Affection. Post - pandemic. Interior Design preliminary study.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Etapas do estudo preliminar.....	16
Figura 2 – Pintura cozinha colonial “A cozinha caipira” de Almeida Júnior (1895)	20
Figura 3 – Planta da cozinha projetada por Catherine e Harriet Becher, traduzida por Gurgel (2020).....	22
Figura 4 – Cozinha da casa Am Horn projetada por Benita Otte.....	23
Figura 5 – Cozinha de Frankfurt por Margarete Schütte Lihotzky.....	24
Figura 6 – Ergonomia de área de pia, forno e fogão.....	28
Figura 7 – Ergonomia de alcance de armários altos; ergonomia de bancadas e espaços livres.....	28
Figura 8 – Ergonomia de geladeiras e torres de equipamentos.....	29
Figura 9 – Ergonomia de área para refeições.....	29
Figura 10 – Croquis de armazenamento de utensílios.....	30
Figura 11 – Ergonomia aplicada à marcenaria.....	31
Figura 12 – Conheça a persona: ícones ilustrativos.....	39
Figura 13 – Planta baixa de locação.....	40
Figura 14 – Croqui de levantamento geral do espaço: planta baixa cozinha e área de serviço.....	41
Figura 15 – Croqui de levantamento geral do espaço: vista frontal cozinha e área de serviço.....	41
Figura 16 – Planta baixa cozinha e área de serviço em situação atual.....	42
Figura 17 – Corte longitudinal situação atual.....	42
Figura 18 – Projeto hidrossanitário.....	43
Figura 19 – Projeto luminotécnico situação atual.....	43
Figura 20 – Estudo carta solar de Maceió em fachada Norte	44
Figura 21 – Estudo carta solar de Maceió em fachada sul.....	45
Figura 22 – Estudo carta solar de Maceió em fachada oeste.....	45
Figura 23 – Estudo carta solar de Maceió em fachada leste.....	46
Figura 24 – Estudo de ventilação.....	46
Figura 25 – Zoneamento atual e fluxograma de entrada e saída dos moradores...	48
Figura 26 – Zoneamento e fluxograma cozinha.....	49
Figura 27 – Zoneamento e fluxograma área de serviço.....	50

Figura 28 – Painel conceitual: Identidade.....	52
Figura 29 – Escolha das cores a partir da ferramenta círculo cromático.....	53
Figura 30 – Moodboard.....	56
Figura 31 – Vista frontal geral cozinha.....	57
Figura 32 – Vista frontal áreas de cocção, lavagem e armazenamento.....	58
Figura 33 – Detalhes das áreas de cocção, lavagem e armazenamento.....	59
Figura 34 – Materiais e revestimentos das áreas de cocção, lavagem e armazenamento.....	60
Figura 35 – Vista posterior: parede paralela à bancada de trabalho.....	60
Figura 36 – Fotografias da lagoa Manguaba.....	61
Figura 37 – Prateleiras rasas.....	61
Figura 38 – Vista da área de refeições e apoio de chegada e saída.....	62
Figura 39 – Detalhes da área de refeições e apoio.....	63
Figura 40 – Materiais e revestimentos da área de refeições convívio.....	63
Figura 41 – Tinta quadro negro e área de refeições do Bola.....	64
Figura 42 – Área de serviço e lavanderia.....	65
Figura 43 – Materiais e revestimentos área de serviço e lavanderia.....	65
Figura 44 – Detalhes área de serviço e lavanderia.....	66
Figura 45 – Área de serviço/quintal.....	67
Figura 46 – Detalhes área de serviço/quintal.....	67
Figura 47 – Materiais e revestimentos área de serviço/ quintal.....	68

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. A COZINHA RESIDENCIAL	18
2.1. BREVE HISTÓRICO SOBRE A COZINHA RESIDENCIAL	19
2.1.2 IDADE MÉDIA E A SÉCULO XVI	19
2.1.3 BRASIL - DO PERÍODO COLONIAL AO INÍCIO DO SÉCULO XX	19
2.1.4 SÉCULOS XX E XXI, CONSOLIDAÇÃO DE PARÂMETROS PROJETUAIS E GLOBALIZAÇÃO	21
2.2 A COZINHA BRASILEIRA E O PROJETO DE INTERIORES	25
2.2.1 TIPOLOGIAS ARQUITETÔNICAS E CONFIGURAÇÕES DE LAYOUT	25
2.2.2 FLUXO, SETORIZAÇÃO E FUNCIONALIDADE	26
2.2.3 ERGONOMIA, ANTROPOMETRIA E MARCENARIA	27
2.2.4 CONFORTO AMBIENTAL	31
2.2.5 MATERIAIS E REVESTIMENTOS	32
2.3 BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA COZINHA RESIDENCIAL	34
2.4 PANDEMIA DE COVID-19 E O DESIGN DE INTERIORES	34
3. METODOLOGIA PROJETUAL	37
3.1. BRIEFING	37
3.1.1. PERFIL DO CLIENTE E PERSONA	37
3.1.2 LEVANTAMENTO CADASTRAL	39
3.1.3 ANÁLISE DE CONDICIONANTES	44
3.1.4 A DINÂMICA DA CASA: ESTUDO DE FLUXOGRAMAS E ZONEAMENTOS	47
3.1.5 ESTILO DECORATIVO	50
3.2 PROCESSO CRIATIVO	50
3.2.1 CONCEITO: IDENTIDADE	50
3.2.1.2 PAINEL CONCEITUAL	51
3.2.3 PALETA DE CORES	52
3.2.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES	54
3.2.5 <i>MOODBOARD</i>	55
3.3 A COZINHA PRÁTICA E SEGURA: CONSIDERAÇÕES SOBRE O PROJETO	56
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	68
REFERÊNCIAS	70
APÊNDICES	73

1.INTRODUÇÃO

Na contemporaneidade, a cozinha residencial tem assumido o papel de protagonista de uma moradia de modo cada vez mais frequente. Ao ambiente, além do preparo de alimentos, podem ser atribuídas múltiplas funções que refletem os gostos, desejos e necessidades do usuário. Dentro do espaço disponível, a cozinha pode se desdobrar em diversos *layouts* e configurações: integrar-se ou separar-se de ambientes adjacentes; reposicionar-se para a área interna ou externa da construção; ser aberta aos visitantes ou fechada apenas para os moradores. Todos estes processos são determinados pelo cotidiano de quem a utiliza e pela forma com a qual os usuários relacionam-se com o ambiente. A cozinha irá sempre “se adaptar aos novos tempos, aos novos costumes e à nova dinâmica familiar” (GURGEL, 2020, p. 39).

Ao longo dos séculos, a cozinha residencial modificou-se de maneira a acompanhar evoluções das formas de sobrevivência, moradia e relacionamentos da humanidade, sempre ressignificando sua função no cotidiano e seu papel como núcleo familiar. (GURGEL, 2020)

Em março de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou a pandemia de COVID-19. Por conta do risco de contaminação e do isolamento social, os brasileiros passaram a viver a maior parte do tempo dentro de suas casas e, assim, novas necessidades em relação à forma de morar surgiram. A cozinha se tornou um dos pontos de interesse da residência.

Durante o ano de 2020, foram publicados estudos e pesquisas sobre mudanças nos hábitos do consumidor brasileiro em relação à moradia. Desde informações sobre hábitos de compra até a crescente procura pelo mercado moveleiro. A pesquisa publicada pela empresa de pesquisa e marketing Nielsen (2020) descreve as mudanças de prioridades do consumidor em realizar compras proativas para a saúde dentro de casa, gerando crescente interesse por produtos de manutenção geral da saúde e bem estar e armazenamento correto de alimentos na despensa. O Correio Braziliense (2021) utilizando dados fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), atesta o crescimento de 39.9% em relação ao ano anterior.

A matéria publicada pela Gazeta do Povo (2020) afirma que as preocupações destes consumidores os levaram a procurar cada vez mais o profissional de Designer de Interiores para desenvolver projetos que trouxessem soluções para novos desafios e mudanças significativas no cotidiano.

Certamente o confinamento [...] consequente da pandemia do COVID-19, ressignificou a relação dos indivíduos com os espaços, colocando o design de interiores como protagonista nas questões de qualidade de vida, conforto e bem-estar" (HIGH DESIGN, 2020, on-line)

Dada a importância da cozinha no contexto da moradia, por ser ambiente de trabalho onde há manuseio de alimentos; armazenamento de insumos, utensílios domésticos e produtos de limpeza; comumente ser integrada com a área de serviço e possuir acesso para a área externa; este ambiente foi colocado em evidência.

Nas pesquisas realizadas na área do Design de Interiores em 2020 e publicadas em diferentes mídias e formatos (palestras em congressos on-line, artigos em revistas especializadas e publicações em jornais e sites de informações), profissionais e teóricos apresentaram soluções iniciais e boas práticas para o futuro da residência pós-pandemia; dentre estes, o webinar *on-line* sobre o futuro do morar e do viver apresentado pelo Studio Eliane, que abordou o ambiente da cozinha ao apresentar escolhas como o uso de materiais facilitadores na limpeza, iluminação natural e delimitação de estações de sanitização (ANGELINI, 2020).

Através de sua formação acadêmica, experiência e especialização, o designer de interiores profissional deve estar qualificado para aprimorar a função e a qualidade dos espaços interiores. Com o objetivo de melhorar a qualidade de vida, aumentar a produtividade e proteger a saúde, a segurança e o bem-estar público (GIBBS, 2019, pg. 8).

A partir da situação de pandemia e diante dos novos hábitos adquiridos, o Designer de Interiores passará a agregar em sua prática profissional estas novas preocupações e, conseqüentemente, gerará soluções e adaptações nos projetos de interiores em diferentes contextos e espaços. Portanto, o presente trabalho teve como objetivo geral desenvolver um projeto de cozinha residencial e área de serviço, a partir da pesquisa do referencial documental e bibliográfico e da metodologia de Design de Interiores, a fim de tornar o ambiente seguro e funcional, dentro do contexto de pandemia; além de considerar os desejos e necessidades dos clientes e sua interação com este equipamento.

O projeto apresentou os seguintes objetivos específicos:

- Descrever brevemente o histórico e a evolução das cozinhas residenciais brasileiras pela perspectiva do Design de Interiores;
- Reunir informações sobre soluções de Design de Interiores dentro do contexto pandêmico, mudança de hábitos e novas formas de morar;
- Conhecer e mapear o cotidiano do cliente e seu relacionamento com a cozinha e a área de serviço.

O trabalho teve como método científico, a pesquisa aplicada quanto à sua natureza; a pesquisa exploratória quanto seu objetivo; a pesquisa qualitativa quanto à sua abordagem; e utilizará a pesquisa bibliográfica, documental e levantamento cadastral como procedimentos científicos.

Na primeira etapa deste estudo, foi realizada pesquisa bibliográfica sobre o equipamento de cozinha residencial. Através da pesquisa em livros, revistas, publicações em periódicos e artigos científicos, buscou -se compreender o histórico desde os padrões culturais europeus e americanos até o formato presente na casa brasileira, buscando identificar o papel evolutivo da cozinha na vida dos usuários e as diferentes formas de projetar o ambiente. Na sequência, por meio da pesquisa bibliográfica, foi feita breve contextualização da pandemia pelo COVID-19 com o intuito de conhecer os impactos na forma brasileira de morar e, finalmente, como o Design de Interiores vem sendo transformado e adaptado para o futuro.

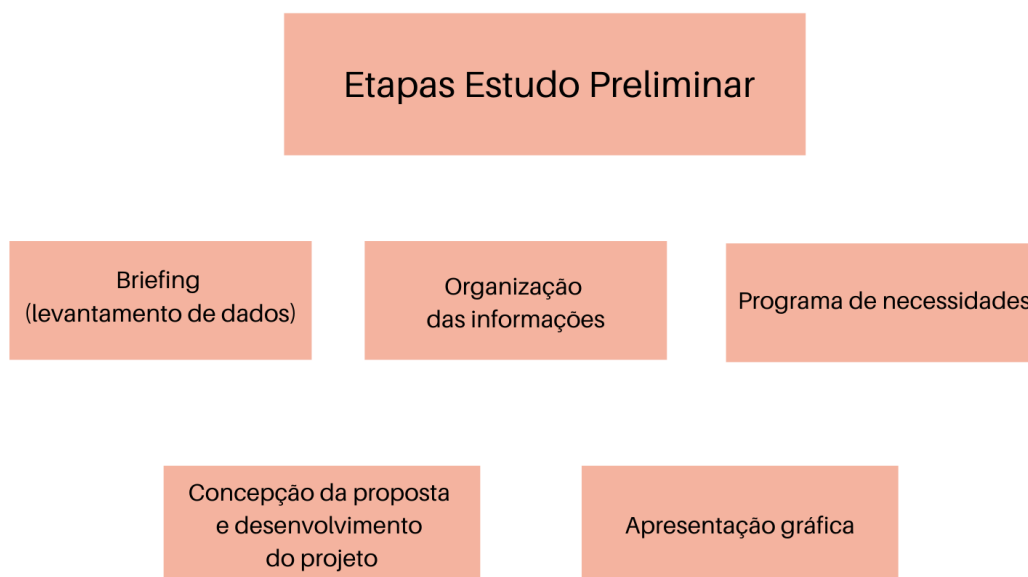
Após a primeira etapa, serão organizadas as informações coletadas e, a partir do conhecimento adquirido, será desenvolvido um estudo preliminar de cozinha residencial integrada à área de serviço utilizando a metodologia do Design de Interiores e os instrumentos aprendidos durante a graduação.

“O design de interiores se dedica à criação de interfaces entre as pessoas e as edificações que elas usam. Como resultado, o designer de interiores tem de considerar uma série de questões [...] que envolve a consideração de vários aspectos: volume e forma, proporção, proximidade e relacionamento de espaços e a maneira como eles são articulados, definidos e conectados, além da circulação entre tais áreas, através e ao redor delas [...] ao mesmo tempo que o designer consegue satisfazer as necessidades dos usuários do interior e responder aos condicionantes determinados pelo espaço no qual a solução proposta estará inserida (HIGGINS, 2015, p.7).

Segundo a ABNT NBR 13532 (1995) que trata da elaboração de projetos de edificações, da qual se apropria o profissional designer de interiores, o projeto é dividido em etapas, as quais são definidas pelo nível de concepção e documentos a serem entregues para a execução da obra. São elas: estudo preliminar, anteprojeto e projeto executivo.

Este trabalho tem, como produto final, apresentar estudo preliminar, que envolve o levantamento cadastral e de dados, análise e organização das informações coletadas sobre os precedentes e a concepção do projeto com o estudo da volumetria e especificações dos elementos construtivos e componentes principais do espaço projetado; a fim de apresentar o projeto do ambiente de forma eficiente e sucinta, caracterizando a concepção projetual adotada e a indicação de usos, formas, dimensões, as vantagens e desvantagens da solução apresentada de modo a facilitar a compreensão do cliente e auxiliá-lo no processo decisório.

Figura 1 – Etapas do estudo preliminar.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

O estudo preliminar (Figura 1) divide-se nas seguintes etapas: O **Briefing**, que abrange o levantamento cadastral e de dados; definição do **perfil do cliente**, neste trabalho representado pelo uso da ferramenta Persona, conhecendo todas as suas características, necessidades e preferências com base na antropologia, sociologia e

psicologia; o **levantamento cadastral** que compreende o espaço a ser projetado através do uso de croquis, estudos de conforto ambiental e esquemas de fluxogramas e zoneamentos; o **levantamento de informações** quanto à ergonomia do ambiente e normas condicionantes; a elaboração do **programa de necessidades e setorização**, nos quais serão listados os desejos e as necessidades do cliente; a **concepção do projeto**, que se dá depois da escolha do conceito do projeto, juntamente com a escolha da paleta de cores, painel conceitual, *moodboards* e o desenvolvimento das primeiras ideias através de croquis e maquetes físicas e/ou eletrônicas; e por último, a **apresentação do estudo preliminar**, como quadros de especificações e orçamentos e plantas técnicas.

2. A COZINHA RESIDENCIAL

Na contemporaneidade, a cozinha vem recebendo o status de coração da residência por diferentes culturas e países, conforme destaca (Wrangham, 2017, online):

A cozinha em todo o mundo é o que faz a casa. Não importa onde esteja vivendo, você vai para sua casa, senta-se ao lado do fogo e sente o cheiro da comida que está cozinhando, e você poderia estar em qualquer lugar do mundo porque é a mesma experiência, a experiência humana de estar na cozinha rodeado de pessoas se preparando para uma refeição.

A cozinha recebe em seu recinto o ato de preparar alimentos como sua principal função, mas abriga atividades para além desta, tornando o ambiente um “conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam de uma construção de uma identidade alimentar” (STRAUSS, 1968, apud POULAIN; PROENÇA, 2003) e conseqüentemente, cultural.

De acordo com Poulain (2003), as aprendizagens sociais mais fundamentais e a interiorização dos valores de uma sociedade se dão pela cozinha, sendo a alimentação uma forma de forte vínculo social. Comunicação, cultura, socialização e alimentação se fundem no ambiente da cozinha, por este motivo, este equipamento torna-se central e ganha protagonismo.

Segundo Lemos (1989), durante o período colonial no Brasil, a casa era chamada de “fogo” ou “fogão” e, assim pode-se dizer que a moradia da época era remetida ao espaço do calor, do fogo e da comida; o que a cozinha é para as moradias nos dias de hoje. Seja uma família multigeracional, um casal ou um solteiro, a cozinha se transforma de acordo com quem a utiliza e se torna o cenário de suas atividades cotidianas, sendo um espaço de bem-estar, aconchego, hobbies, entretenimento e sociabilidade.

Em 2017, pesquisa intitulada “*Global Kitchen: a cozinha doméstica na era da globalização*”, publicada pelo Instituto Silestone, apresenta um panorama da cozinha de hoje e prevê a cozinha do futuro. Para os designers, sociólogos e antropólogos consultados, a cozinha é e se tornará cada vez mais um ninho para famílias, onde tecnologia e design convergem para um espaço de convívio. Para seus usuários a cozinha deve ser criativa, intuitiva, multifuncional e adotar ideias sustentáveis, acolhendo as novas formas de cozinhar que vem surgindo com o avançar da tecnologia. Assim, o Design de Interiores deve acompanhar as novas necessidades

que surgem e potencializar ideias para que se adaptem ao que o ambiente oferecerá no futuro.

2.1. BREVE HISTÓRICO SOBRE A COZINHA RESIDENCIAL

A cozinha como espaço físico e ambiente social e cultural foi modificada significativamente de forma inerente à humanidade, mesmo tendo sido sempre um espaço ligado à sobrevivência e relacionamento. Períodos de transformações históricas atreladas à linha do tempo da humanidade auxiliam na compreensão da trajetória deste equipamento. Os subtópicos, a seguir, correspondem a um breve panorama evolutivo da cozinha, sem recortes culturais e socioeconômicos aprofundados.

2.1.2 IDADE MÉDIA E A SÉCULO XVI

Na Idade Média, período entre 476 e 1453, o conceito de cozinha era diferente do imaginário de hoje. A principal característica em comum com a atualidade é que este ambiente sempre esteve localizado no interior da edificação. Formada por um fogão ao centro da residência, não havia separação de paredes entre a cozinha e outros ambientes e, conseqüentemente, os resíduos da preparação de alimentos como cinzas, fuligem e fumaça espalhavam-se por todo o espaço. A separação da cozinha foi permitida com a invenção da lareira, liberando a fumaça para o exterior, a casa se tornou mais limpa (GURGEL, 2020).

2.1.3 BRASIL - DO PERÍODO COLONIAL AO INÍCIO DO SÉCULO XX

O layout, as dimensões, o design da cozinha de cada povo tendem a refletir suas características culturais, sociais e alimentares, além dos diferenciais religiosos e das interferências climáticas e econômicas (GURGEL, 2020, p.29). Todos estes aspectos foram determinantes para a cozinha se desenvolver no contexto sociocultural do Brasil dos séculos XVI ao XIX.

A forma de cozinhar indígena, no exterior das ocas com um fogão preparado em uma abertura na terra, influenciou a cozinha aberta e desprendida do corpo principal da casa, já que a bagagem arquitetônica advinda dos colonizadores portugueses não funcionava com o clima do país. A dimensão da cozinha da época

equivalia a $\frac{1}{3}$ dos engenhos, com uma dimensão reduzida nas casas dos povoados (GURGEL, 2020, p. 35).

Segundo Máximo (2007), a cozinha era o local do trabalho pesado e sujo com poças d'água espalhadas pelo terreno. Os fogões no chão eram alimentados por madeira verde, que liberavam grande quantidade de fumaça. A cozinha era uma "grande área destinada aos serviços, que incluíam preparo, estocagem e beneficiamento de alimentos, além da criação de pequenos animais." (MÁXIMO, 2007, p. 202).

Carlos Lemos, no livro "Cozinhas, etc.: um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista", descreve com mais detalhes a cozinha da época (Figura 2) que se constituía em "um complexo que envolvia fogão, tanque, bica, cisterna, paiol, despensa, curral e pomar, situação que permaneceu até o século XIX" (LEMOS, 1978).

Figura 2: Pintura cozinha colonial "A cozinha caipira" de Almeida Júnior (1895)



Fonte: Google Arts and Culture.

Nos séculos XIX ao XX, a cozinha passou a caminhar lentamente em direção ao ambiente típico das casas brasileiras do século XXI, onde havia uma preocupação

com a higiene e a segurança das residências brasileiras. As epidemias de febre amarela e de gripe espanhola nos anos de 1893 e 1918, respectivamente, puseram a cozinha em evidência e, a partir de regulamentações elaboradas pelas autoridades públicas, o espaço foi sendo delimitado, tanto o espaço arquitetônico quanto às funções que seriam atribuídas a ele.

A cozinha, antes fruto de um improviso, tornou-se um ambiente regulamentado. O Código Sanitário de 1918 e o Padrão Municipal da cidade de São Paulo de 1920 foram dois dos documentos que determinaram parâmetros e normas para futuras residências, com ênfase no distanciamento do ambiente doméstico em relação ao ambiente exterior e compartilhado (MÁXIMO, 2007).

Ao retornar ao corpo principal da casa no século XX, a cozinha diminuiu de tamanho e passou a gerar integrações como a copa e a dispensa, muito presentes na cultura brasileira, que perduram até os dias atuais (GURGEL, 2020).

No século XX, após a instalação das redes hidrossanitárias e o fogão à gás, a cozinha passou a ser estimada e vista como essencial para o funcionamento adequado da casa. A chegada de novos equipamentos e utensílios transformaram a maneira como ela era utilizada pela família, os “principais fatores que influenciaram no design de interiores deste espaço, são os reflexos da sociedade pelo estilo de vida e a adoção de novas tecnologias como facilitadoras do trabalho doméstico.” (LEVEOVIX, 2016, n.p).

2.1.4 SÉCULOS XX E XXI, CONSOLIDAÇÃO DE PARÂMETROS PROJETUAIS E GLOBALIZAÇÃO

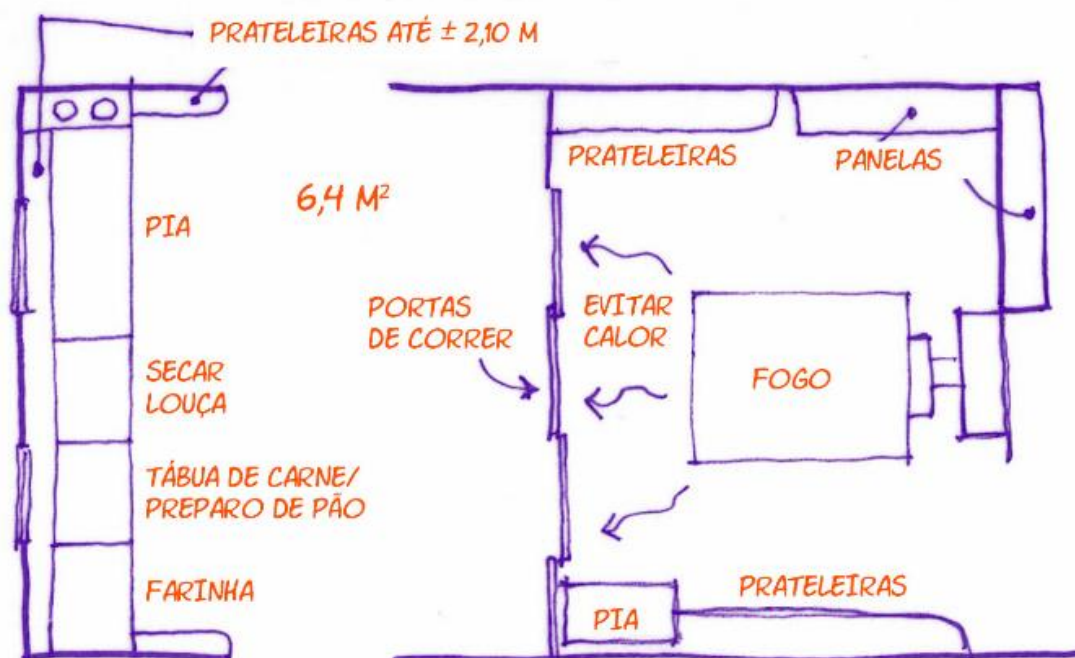
Em paralelo à evolução da cozinha residencial no Brasil, majoritariamente na Europa e Estados Unidos entre os séculos XIX e XX, foram realizados alguns dos primeiros estudos sobre a cozinha, que já necessitava de melhorias em relação à funcionalidade e praticidade. Nessas pesquisas foram estudados o que, hoje em dia, tornaram-se os requisitos de projeto, como o uso da ergonomia, implantação de iluminação adequada, mapeamento de fluxo de trabalho e setorização de tarefas; tiveram seus parâmetros mais significativos estabelecidos durante essa época (GURGEL, 2020).

A publicação intitulada “*The American Woman 's Home*” (O lar da Mulher Americana) de Catherine e Harriet Becher (Figura 3) foi uma das mais significativas

ideias para o funcionamento da cozinha, onde já eram discutidos, a partir de croquis, o layout, a organização ao alcance das mãos como forma de atingir a praticidade e o cenário da cozinha posicionado no centro da residência, como fora em seus primórdios.

"As irmãs estudaram a cozinha típica de uma casa dos Estados Unidos na época e repensaram o seu layout, que se baseava em um amplo ambiente nos fundos das residências. Elas sugeriram alterar a localização, remover a mesa central e o móvel utilizado como armário e diminuir o tamanho do ambiente. Localizada agora no meio da residência, a cozinha teria aproximadamente 6,4 m² e deveria conter tudo o que se relacionasse a ela, sendo mobiliada com um armário no qual tudo o que fosse necessário estivesse à mão. Nesse conceito, a área de preparação seria composta por uma linha de bancadas estreitas, na altura da cintura, junto da parede das janelas (iluminação natural) (GURGEL, 2020, p.15).

Figura 3: Planta da cozinha projetada por Catherine e Harriet Becher, traduzida por Gurgel (2020)



Fonte: Gurgel, 2020.

Armários e bancadas tornaram-se objetos de interesse para estudos durante o século XX, sendo este o período de maiores mudanças em suas confecções e atribuições de funções até ocuparem mais espaço dentro das cozinhas. A atenção com a ergonomia resultou em sugestões como o princípio da triangulação para melhoria da movimentação dentro do espaço e a cozinha passou a ser observada

como um local de trabalho e, conseqüentemente, poderia ser melhorado para atingir a eficácia e eficiência de uma fábrica, como sugerido no “*The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management*” (A Nova Economia Doméstica: Estudos de Eficiência em na Gestão do Lar) de Chistine Frederick.

As pesquisas disseminadas sobre o funcionamento e a organização da cozinha continuaram evoluindo e se ampliando para estudos sobre os elementos visuais que compõem o espaço. Cores, acabamentos de materiais e superfícies e estilos utilizados acrescentaram personalidade à cozinha, caminhando assim para um espaço que reflete as necessidades, desejos e gostos de seu usuário (GURGEL, 2020).

Como resultado destes estudos, pode-se destacar dois projetos de cozinhas domésticas que são considerados marcos na história do *Design* e foram responsáveis pela cozinha contemporânea de hoje. Na Alemanha da década de 20, foram apresentadas ao público a cozinha da casa *Am Horn* (figura 4), projetada pela designer da *Bauhaus* Benita Otte e a cozinha de Frankfurt, projetada pela arquiteta austríaca Margarete Schütte-Lihotzky. A cozinha da *Bauhaus* ilustrou os parâmetros da cozinha moderna composta de “bancadas contínuas em frente das janelas, cadeiras que eram encaixadas sob a mesa para ocupar menos espaço, e superfícies lisas com fácil limpeza e manutenção.” (LEVEOVIX, 2016, p.15).

Figura 4: Cozinha da casa Am Horn projetada por Benita Otte



Fonte: ArchDaily, 2017.

Logo após *Am Horn*, a cozinha de Frankfurt (Figura 5) foi apresentada como resultado de um trabalho detalhista e minucioso da maneira como a dona de casa se relacionava com a cozinha sob a perspectiva da ergonomia e do conforto. O espaço destinado às cozinhas nas residências tornava-se cada vez menor, por isso “o modelo projetado deveria seguir os princípios de economia e eficiência dentro de um ambiente pequeno. Tratava-se de um ambiente pequeno e confortável, com espaço de 3,40m x 1,90m, onde se realizariam todas as tarefas domésticas.” (LEVEOVIX, 2016, p.16).

Figura 5: Cozinha de Frankfurt por Margarete Schütte-Lihotzky



Fonte: Bloomerang, 2019.

Do século XX ao século XXI, as características das cozinhas continuaram a evoluir. As configurações arquitetônicas modificaram-se e diversificaram as configurações das cozinhas em seus interiores, possibilitando a cozinha aberta e integrada a outros ambientes, tanto áreas sociais como áreas de serviço. As cozinhas planejadas chegaram ao mercado e a gama de novos equipamentos e materiais a tornou um espaço multifuncional e o centro familiar (GURGEL, 2020).

O trajeto evolutivo da cozinha foi disseminado e compartilhado pelo mundo através da globalização, onde foi acompanhado e adaptado para todas as formas de morar. A concepção espacial das cozinhas nas residências vem se transformando ao longo da história, não somente pelos gostos e necessidades dos usuários, mas pelos eventos socioculturais, científicos e tecnológicos aos quais estão submetidos.

2.2 A COZINHA BRASILEIRA E O PROJETO DE INTERIORES

Como visto no capítulo anterior, a cozinha sofreu mudanças ao longo dos séculos motivadas por descobertas de novas ferramentas que inovaram a forma de viver. O Design de Interiores potencializou essas mudanças para transformar o espaço em um ambiente funcional, seguro e agradável através de pesquisas e estudos ao longo dos anos, encorpando a literatura da metodologia de projeto.

Majoritariamente, não há normas regulamentadoras e legislações que ditam o processo projetual de uma cozinha residencial, além de normas para a construção do espaço arquitetônico e recomendações de bom uso dos equipamentos utilizados dentro do espaço, como o fogão e o botijão de gás. Por isso, os profissionais da área utilizam parâmetros e boas práticas para sua concepção. Segundo GURGEL (2020,p.46) o objetivo principal de um projeto de interiores de cozinha residencial é “criar um ambiente seguro e propício para que todas as atividades predeterminadas dentro do espaço sejam realizadas corretamente, enquanto reflete a personalidade e o gosto de quem irá utilizá-lo.”.

Ao longo deste capítulo, serão apresentados subseções sobre o processo projetual de uma cozinha residencial brasileira de acordo com os autores levantados na pesquisa bibliográfica, com ênfase nos requisitos de projeto básicos que este equipamento residencial exige.

2.2.1 TIPOLOGIAS ARQUITETÔNICAS E CONFIGURAÇÕES DE LAYOUT

Segundo Higgins (2015), o trabalho do Designer de Interiores está inserido em um espaço cujo tamanho, forma e método podem guiar o início do projeto. A configuração de uma cozinha, ou seja, a forma que os equipamentos e o mobiliário serão posicionados no espaço, usualmente seguirá sua tipologia arquitetônica. As tipologias mais comuns em residências brasileiras são: a **cozinha fechada** tradicional composta por quatro paredes e comumente no Brasil, ligada à copa; a **cozinha aberta**

e integrada com os espaços adjacentes e a **cozinha semi aberta** caracterizada por uma abertura no modelo de janela, ligando a cozinha às áreas de convívio social, como a sala de jantar ou de estar, conhecida como cozinha americana (GURGEL, 2020).

A escolha da configuração para a cozinha deverá melhor aproveitar o espaço disponível e assegurar a ergonomia e a funcionalidade para o usuário. As configurações mais utilizadas consistem em: **configuração linear**, caracterizada por todos os equipamentos e bancadas posicionados contra uma alvenaria; a **cozinha corredor**, posicionada de forma que a setorização divida-se entre duas paredes paralelas; a cozinha distribuída em paredes ortogonais e paralelas é chamada de **configuração em U**; já a **cozinha em G** pode preencher quatro paredes em uma cozinha tradicional ou delimitar os ambientes em uma tipologia aberta. Algumas destas configurações permitem o complemento de uma bancada desprendida chamada de ilha (BORGES, 2020).

2.2.2 FLUXO, SETORIZAÇÃO E FUNCIONALIDADE

Estas configurações são compostas por pontos de interesse que determinam como será distribuída a setorização, que será determinada por sua funcionalidade e os equipamentos essenciais para a atividade estipulada. A nomenclatura e a listagem destes pontos de interesses crescem ou diminuem de acordo com o autor que os descrevem. São eles: o **setor de cozimento/cocção**, composto por fogão, microondas, etc.; o **setor de conservação**, representado pelo refrigerador; o **setor de lavagem** com a pia; o **setor de armazenamento**, geralmente equipado com armários e despenseiros; o **setor de preparo**, composto por bancadas de trabalho e outros utensílios e finalmente, o **setor de refeições**, se o espaço disponível permitir (BORGES, 2020).

Os principais pontos de trabalho (pia, fogão e refrigerador) devem ser posicionados de forma que o movimento pela cozinha não se torne cansativo. Por isso, o princípio da triangulação estabelecido pela *Cornell University* na década de 50 é utilizado até hoje.

“O triângulo de trabalho deve manter-se numa relação fluída e devem-se evitar as circulações cruzadas quando há mais de uma pessoa trabalhando. Por isso, é sempre bom questionar os clientes antes de projetar: ‘Como a sua cozinha será utilizada?’ ou ‘Que aspectos são os que mais te incomodam e os que mais te agradam em sua cozinha atual?’ (ARAUCO, on-line, 2016)

Como sugerido por GURGEL (2020), este princípio é utilizado para cozinhas com apenas um cozinheiro e pode ser modificado de acordo com necessidades extraordinárias do cliente.

2.2.3 ERGONOMIA, ANTROPOMETRIA E MARCENARIA

Dentro de um espaço acontecem inúmeras dinâmicas entre os elementos que o compõem e o corpo de quem o utiliza. Dentro de uma cozinha residencial esta dinâmica de relações pode se tornar mais complexa por ser um ambiente de uso compartilhado por famílias multigeracionais, realizando atividades em um espaço multifuncional e, muitas vezes, simultaneamente.

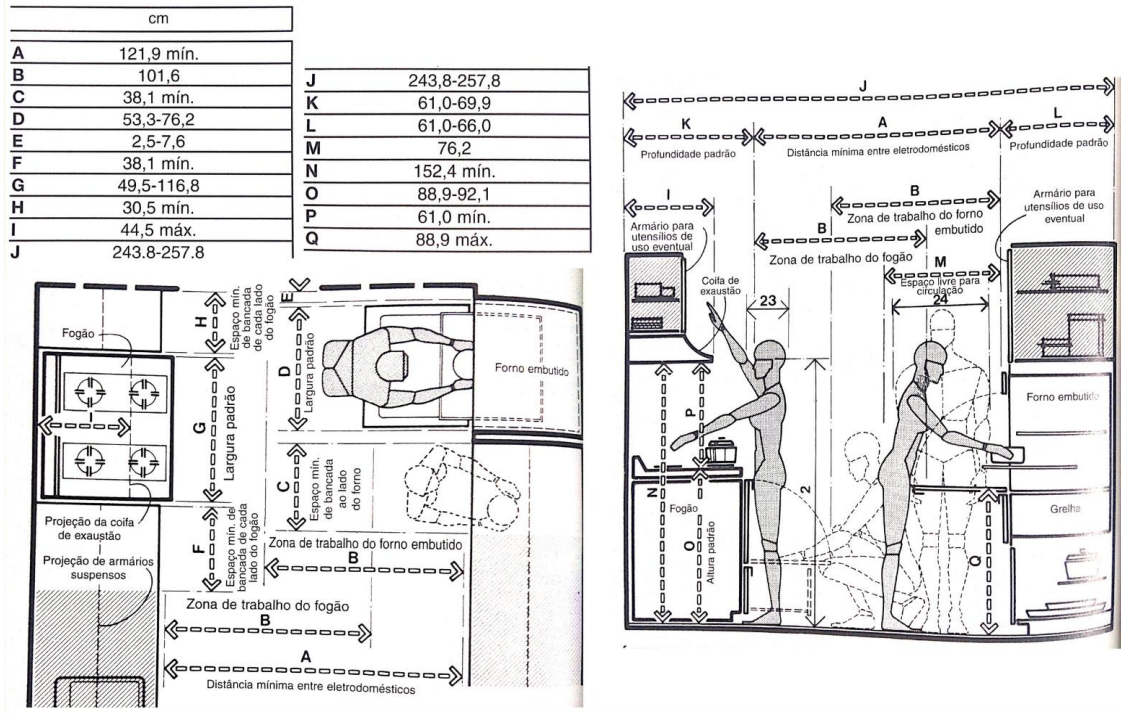
Um dos principais fatores relacionados à funcionalidade e segurança dentro de um ambiente é a ergonomia. A Associação Brasileira de Ergonomia (ABERGO) a define como “uma disciplina científica relacionada ao entendimento das interações entre os seres humanos e outros elementos ou sistemas, e à aplicação de teorias, princípios, dados e métodos a projetos a fim de otimizar o bem estar humano.” (ABERGO, 2000).

A ergonomia utiliza-se de dados advindos da antropometria, ciência que “trata especificamente das medidas do corpo humano para determinar diferenças em indivíduos e grupos [...]” (PANERO, ZELNIK, 2011, p.23) e auxilia o Design de Interiores ao relacionar estas medidas com a adequação do usuário aos equipamentos e espaços. As medidas antropométricas resultaram em dimensões padronizadas para a cozinha residencial e são utilizadas como referência durante o desenvolvimento de projetos.

Segundo Panero e Zelnik (2011), os principais pontos de reflexão para se atentar em um projeto de cozinha residencial são: a altura das bancadas; as áreas livres reservadas para circulação e movimentação entre os objetos; o acesso adequado a todos os armários e a visibilidade do ambiente.

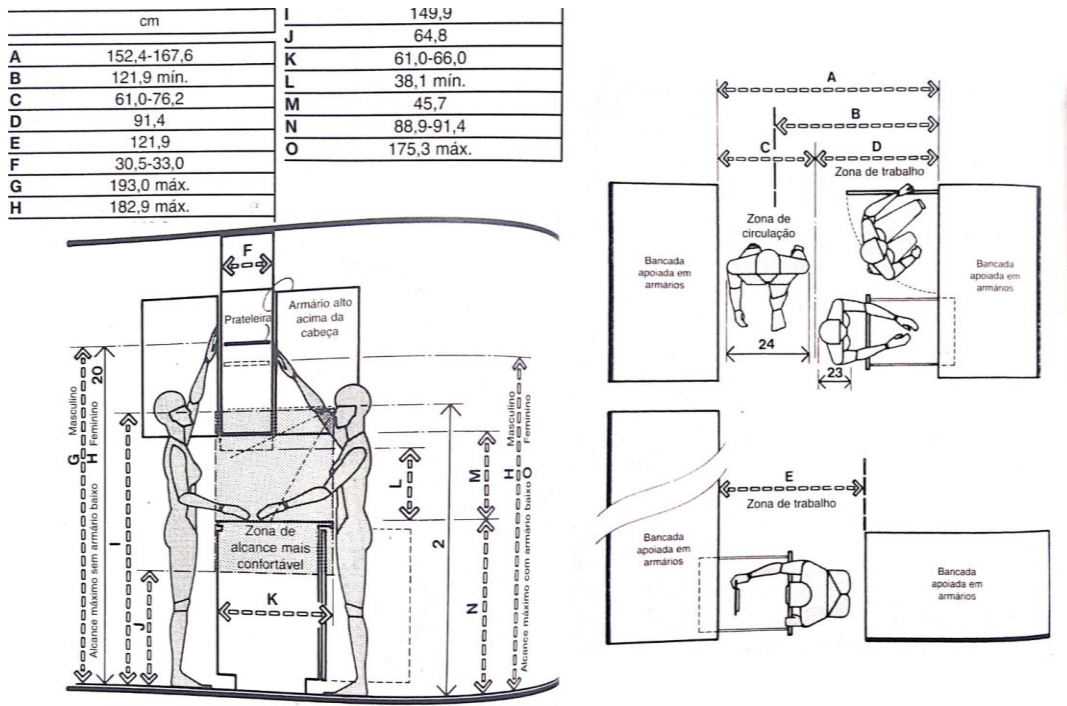
As Figuras 6, 7 e 8, indicam as dimensões adequadas para as zonas de trabalho entre usuário e equipamentos quando posicionados soltos ou em torre de marcenaria, incluindo o espaço indicado para abertura total de portas, além das dimensões ideais de profundidade e comprimento para melhor manuseio e armazenamento de objetos.

Figura 6: Ergonomia de área de pia, forno e fogão.



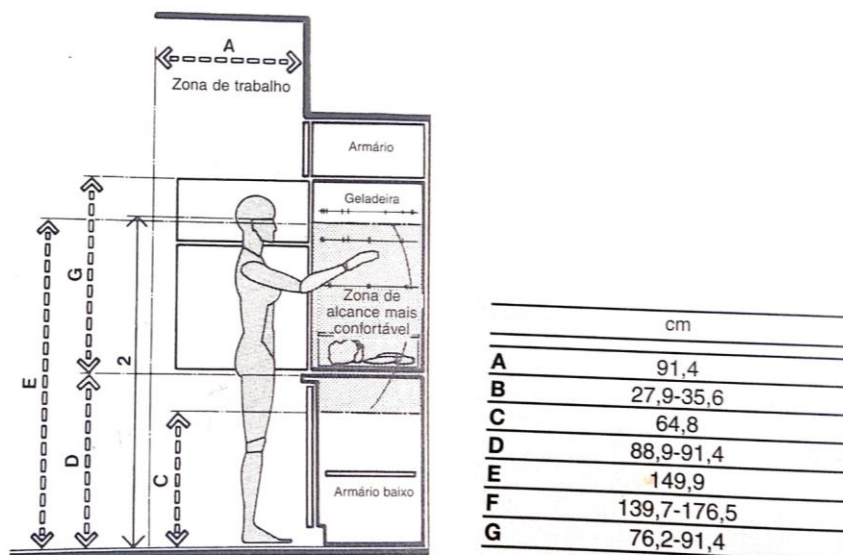
Fonte: Adaptado de Neufert, 2011.

Figura 7: Ergonomia de alcance de armários altos; ergonomia de bancadas e espaços livres.



Fonte: Adaptado de Neufert, 2011.

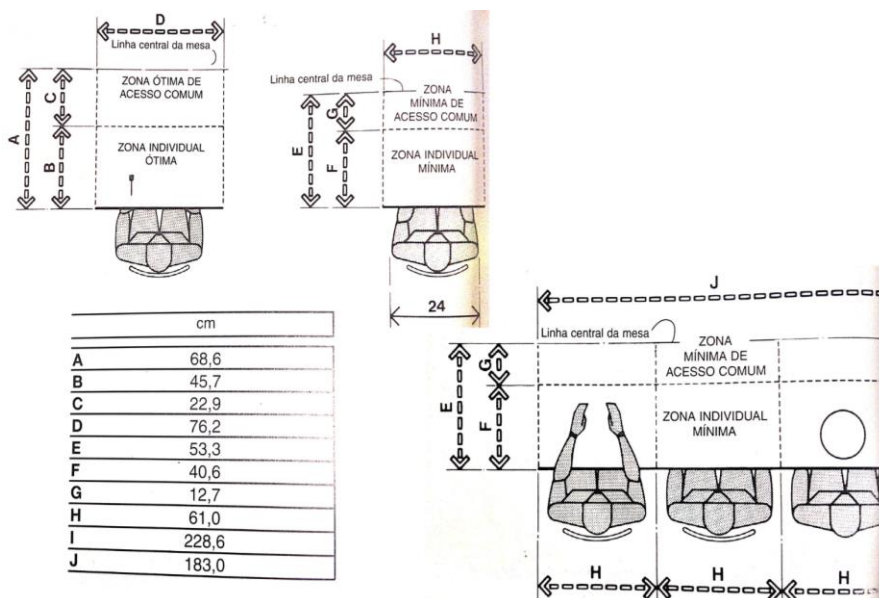
Figura 8: Ergonomia de geladeiras e torres de equipamentos.



Fonte: Adaptado de Neufert, 2011.

Além de marcenaria e equipamentos, mesas para refeições são comuns nas cozinhas. As dimensões adequadas para esta área deverão incluir os espaços para o movimento dos braços e das pernas de quem se sentará à mesa. A Figura 9 indica estes parâmetros para usos individuais e coletivos.

Figura 9: Ergonomia de área para refeições.



Fonte: Adaptado de Neufert, 2011.

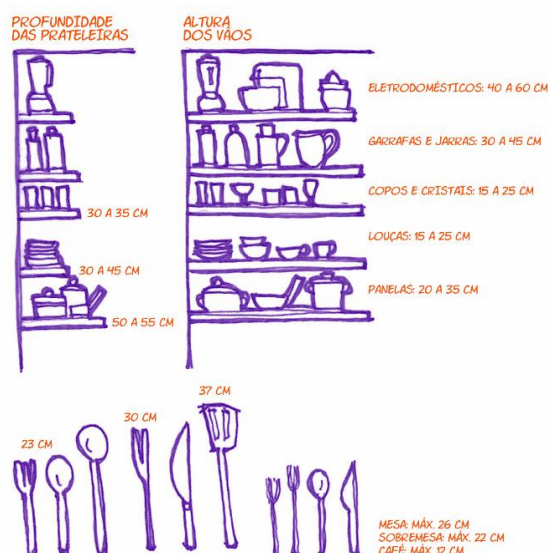
Além dos estudos ilustrados acima, a norma de acessibilidade ABNT NBR 9050 (2015) instalou parâmetros de construção e adequação de espaços para que a cozinha seja acessível e segura para todos que a utilizam, incluindo pessoas com deficiência (PCD).

A organização dos microespaços que compõem a cozinha, como armários e despenseiros, também determinará a dinâmica da cozinha no cotidiano do usuário. Há diversas formas de organização setorial e funcional que podem gerar grupos de objetos de uso diário, armazenados em áreas mais acessíveis dentro dos armários, bem como objetos de uso esporádico alocados em áreas mais altas que não exigem manuseio constante. Os alimentos podem ser organizados por forma de conservação e tipo de refeição.

Como explica Gurgel (2020), a listagem e a separação dos elementos que serão armazenados na cozinha constantemente ou por um longo período de tempo, auxilia em determinar em qual local da cozinha um objeto deverá ficar; na organização geral do ambiente; a garantir segurança, funcionalidade e praticidade na execução das tarefas envolvidas com o ato de cozinhar.

Deste modo, a partir da análise da frequência de uso e das dimensões de cada objeto, é possível determinar a área que será necessária para seu correto armazenamento (Figura 10).

Figura 10: Croquis de armazenamento de utensílios.



Fonte: Gurgel, 2020.

Os armários e despenseiros devem ser desenvolvidos como um projeto de mobiliário que deve adequar-se à ergonomia do espaço. Há parâmetros a serem seguidos quanto às dimensões onde serão instalados (Figura 11).

Figura 11: Ergonomia aplicada à marcenaria.

TABELA DE ARMÁRIOS X ERGONOMIA	
Situação	Medidas
Altura de armários ou prateleiras acima de bancada de trabalho	60cm a 70cm da bancada / 150cm a 160cm do piso
Altura de armários ou prateleiras acima de bancada de refeição	Bancadas baixas > armário a 105cm; Bancadas até h=110cm > armário a, no mínimo, 75cm
Profundidade dos armários e prateleiras superiores	De 20cm a 40cm
Profundidade dos armários inferiores	De 60cm a 65cm (conforme profundidade bancada)
Base abaixo da bancada	15cm de altura de 10cm a 15cm de afastamento da face frontal dos armários

Fonte: Borges, 2020.

2.2.4 CONFORTO AMBIENTAL

Um espaço em conformidade com o conforto ambiental possibilita o desempenho satisfatório das atividades, além de proporcionar boas condições acústicas, térmicas e lumínicas. Desde que a cozinha se tornou um local de permanência, a importância do conforto ambiental no projeto de interiores intensificou-se.

Por ser um local de manipulação do fogo, a cozinha é um ambiente naturalmente quente e, para amenizar o problema da sensação térmica atrelada ao

clima do Nordeste Brasileiro, são indicados os materiais com superfícies frias. As aberturas que compõem o ambiente devem proporcionar ventilação adequada, considerando o uso de equipamentos com considerável emissão de calor como o exaustor acima do fogão e, quando necessário, prever o uso de ventiladores e condicionadores de ar nos projetos.

A cozinha também conta com uma porção de eletrodomésticos utilizados em diferentes refeições que produzem ruídos, assim como é um espaço sujeito a receber ruídos externos. Hoje, a intervenção do projeto acústico na cozinha é realizada através da escolha dos materiais que, dependendo de sua composição, podem propagar ou absorver o som; e a escolha de fechamentos que isolam os ruídos externos.

Já o conforto visual abrange principalmente a escolha da luz artificial utilizada no projeto e a preservação da luz natural. Segundo a norma ABNT NBR (1992), uma boa iluminação deve ter direcionamento adequado, intensidade suficiente sobre o local de trabalho, proporcionar boa definição de cores e ausência de ofuscamento. A má iluminação, além de provocar fadiga e dor de cabeça, aumenta as chances de riscos e acidentes.

Segundo Gurgel (2020), o projeto luminotécnico no espaço da cozinha deve evitar sombras e garantir total visualização da tarefa realizada, além de transmitir e enfatizar o caráter e a atmosfera escolhidos para o projeto. A escolha do uso das lâmpadas e luminárias é feita para três tipos de resultados diferentes, sendo: a **iluminação geral**, que permite a visualização de todo o espaço; a **iluminação de tarefa**, geralmente posicionadas acima do local de trabalho; e a **iluminação de efeito**, que cria a atmosfera do ambiente (GIBBS, 2019).

2.2.5 MATERIAIS E REVESTIMENTOS

Em um projeto de interiores, os materiais e revestimentos escolhidos atuam com protagonismo através de suas propriedades estéticas e funcionais e influenciam na dinâmica entre usuário e espaço. “[...] A escolha dos materiais definirá o caráter de um ambiente interno e influenciará a maneira como seus usuários o percebem.” (BROWN; FARRELLY, 2015, p. 6).

Como afirma Brown E Farrelly (2015) os materiais devem ser escolhidos tanto de acordo com suas características estéticas e fidelidade ao conceito, quanto de

acordo com suas qualidades e funcionalidade, sendo a materialização do programa de necessidades. Dentro desses requisitos, a qualidade do material desdobra-se em classificações de resistência, rigidez, plasticidade, fragilidade, dureza, entre outras características.

Segundo Borges (2020), alguns dos principais requisitos para ter em mente ao realizar a escolha e a especificação dos materiais são: higiene da superfície e a facilidade de limpeza do material; baixo índice de manchabilidade de superfícies expostas a líquidos e objetos quentes; pisos e tapetes antiderrapantes; coeficiente de atrito dos materiais e durabilidade; impermeabilização e resistência à umidade.

Por ser um local compartilhado e utilizado por diferentes pessoas ao mesmo tempo, o projeto da cozinha deve considerar as necessidades específicas de quem o utilizará e proporcionar segurança a crianças, idosos ou pessoas com deficiências e dificuldades de locomoção (GURGEL, 2020). Além disso, os materiais desenvolvidos para cozinhas levam em consideração as questões de higiene e assepsia e, em sua maioria, cumprem o papel de auxílio na manutenção do espaço.

De acordo com o levantamento feito por Gurgel no livro “Projetando cozinhas: do sonho ao Design” em 2020, os materiais mais utilizados hoje em dia são:

Paredes e pisos, são utilizados uma diversidade de revestimentos como pintura lavável, revestimentos 3D, porcelanatos, cerâmicas, pedras e os populares ladrilhos hidráulicos, preferencialmente impermeáveis e com baixo índice de absorção de água. (GURGEL,2020)

Os materiais que compõem as **bancadas** vêm se desenvolvendo rapidamente resultando em uma grande variedade de propriedades que se adequam a todos os tipos de cozinha. Além das pedras naturais, as mais populares sendo mármore e granito, o aço inoxidável e o concreto, há também os compostos moldáveis de quartzo e resina, que inovaram se tornando uma opção que mais atende a exigência do espaço por melhor assepsia, superfícies lisas, resistência anti-manchas, riscos e abrasões (GURGEL,2020).

Em relação a toda a **marcenaria** que preenche o ambiente, como armários, gavetas, prateleiras e nichos, são mais utilizados os painéis de *Medium Density Fiberboard* (MDF) e *Medium Density Particleboard* (MDP). O *High Density Fiberboard* (HDF) também é utilizado para alguns componentes da marcenaria. Cada material deve ser escolhido para melhor resultado do produto final (GURGEL,2020).

2.3 BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA COZINHA RESIDENCIAL

Dentro do contexto da pandemia de COVID-19, os hábitos de higiene dos ambientes ganharam mais importância no interior das residências (FARIA, 2020). Dentro das cozinhas residenciais, a complexidade da sanitização adequada é maior pois abrange diversos focos, por exemplo: a higiene dos alimentos; higiene dos utensílios e equipamentos; higiene do local de trabalho; higienização ambiental e escolha dos produtos de limpeza adequados (TOLEDO, 2011).

Para Heskett (2008), o projeto de interiores tem o potencial de criar significado pessoal enquanto está ativamente envolvido na transformação do uso desses ambientes, possibilitando a criação de hábitos juntamente com o usuário. A abordagem das boas práticas de higiene pelo projetista da cozinha pode influenciar significativamente no cotidiano do cliente ao facilitar estas tarefas.

Como explica Toledo (2011), além da manipulação adequada dos alimentos na hora do preparo, a escolha das superfícies das bancadas e tipos de utensílios interferem no processo de limpeza. Preferencialmente, as bancadas de trabalho devem ser constituídas de materiais não tóxicos e as superfícies devem ser lisas, além de evitar o uso de materiais que dificultem a limpeza. Os panos de pratos em uso alocados em espaços que prolonguem o processo de secagem podem se transformar em acúmulo de bactérias, assim como as lixeiras alocadas na área da pia podem contaminar a área de trabalho.

A manipulação direta do usuário nas atividades da cozinha são a principal fonte de contaminação e proliferação de vírus e bactérias (ALMEIDA, 1995, apud TOLEDO, 2011), por isso, o posicionamento do setor de lavagem na configuração da cozinha deve facilitar o fluxo para a constante higienização das mãos, assim como o acesso às zonas de lavagem adjacentes, como a área de serviço.

As boas práticas de higiene na cozinha supracitadas devem ser levadas em consideração tanto pelo designer que projeta o espaço quanto pelo morador que o utiliza, prevenindo a contaminação e tornando o ambiente mais seguro para os usuários.

2.4 PANDEMIA DE COVID-19 E O DESIGN DE INTERIORES

Em março de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou a pandemia de COVID-19. Segundo o Ministério da Saúde (2020), a transmissão do

vírus acontece de uma pessoa doente para a outra, através de “toque do aperto de mão contaminadas; gotículas de saliva; espirro; tosse; catarro; objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, talheres, maçanetas, brinquedos, teclados de computador etc”.

Por conta do alto índice de contaminação e necessidade do isolamento social, neste mesmo mês foi decretada a quarentena no país e os brasileiros passaram a passar a maior parte, senão todo o tempo, dentro de casa. Novas necessidades em relação à forma de morar surgiram e os moradores passaram a procurar soluções para problemas antes passados despercebidos; agora com uma nova visão sobre seu espaço, pois “a casa é o único lugar onde se pode organizar um ambiente que corresponda ao estilo de vida e ao gosto particular de cada um, o que não é possível em nenhum outro espaço” (HESKETT, 2008, p. 82).

Com o desenvolvimento de pesquisas, mencionadas anteriormente, alguns temas relacionados ao projeto de interiores residencial vieram à tona e foram potencializados, como o uso do design biofílico, com o objetivo de levar a natureza para o interior da casa; o design sensorial, que cria atmosferas por meio dos sentidos humanos; a revisão dos espaços considerados essenciais para uma residência e a identificação de quais podem ser adicionados, como uma zona de sanitização e higienização na entrada de casa; assim como a constante adaptação dos espaços para que recebam atividades diferentes das inicialmente designadas à eles, geralmente as atividades que aconteciam no exterior. O residente passou a ter propriedade de sua moradia e se tornou o protagonista das tomadas de decisões (ANGELINI, 2020).

A cozinha, principalmente por ser uma área de serviço multifuncional, foi alvo de reflexões sobre o que o espaço significa para a casa; e como, durante o ato metodológico de projetar, mantê-la um local seguro para as famílias. Em cozinhas com acesso direto à área externa ou à área de serviço, podem ser criadas áreas de sanitização que delimitam o espaço externo do espaço interno, onde todos os objetos advindos de fora, como alimentos, deliverys e compras do supermercado, são higienizados e levados para o ambiente, como recomenda OMS (2020). As tipologias arquitetônicas que não preveem acesso direto da cozinha à área externa podem reservar o espaço de limpeza no hall de entrada ou varanda (CASA ABRIL, 2020).

Dentre as recomendações do Ministério da Saúde (2020) para os ambientes internos estão a ventilação e limpeza dos ambientes, que tendem a ter mais aberturas

que permitam aeração e a entrada da luz solar, recomendada desde anteriormente à pandemia de COVID-19, por ter ação germicida contra bactérias e auxiliar na limpeza das superfícies (INSTITUTO DE PESQUISAS ENERGÉTICAS E NUCLEARES, 2020).

A indústria de materiais e revestimentos vem desenvolvendo materiais com tecnologia antibactericida e autolimpante para interiores, sendo utilizados, principalmente, em áreas molháveis como a cozinha; e, neste momento sem precedentes, novas linhas vem sendo lançadas como resposta direta às novas necessidades dos interiores e de higienização de superfícies. Um exemplo é a linha de painéis de madeira revestidos com propriedades antivirais, lançada pela Duratex no ano de 2020 como resposta às novas necessidades de higienização de superfícies no ambiente (DURATEX, 2020). As superfícies que revestirão a cozinha serão predominantemente sustentáveis, autolimpantes, antibactericidas, de fácil limpeza, de baixa absorção e maior assepsia (DADALTO, 2020, apud SALGUEIRO, 2020).

A pesquisa NutriNet Brasil do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (USP) mostrou que houve aumento no consumo de alimentos naturais, entre eles as hortaliças (ALBUQUERQUE, 2020).

A busca pelo contato com a natureza e o anseio por um espaço de permanência agradável abre oportunidades para o uso do design sensorial juntamente com o biofílico, onde podem ser acrescentados detalhes na cozinha a tornando um espaço de estímulo e criatividade, como “[...] ervas aromáticas frescas em vasos à janela, em que receberão luz direta, são excelentes para o nosso olfato; plantas e flores em vasos sobre uma bancada ou junto da janela; frutas de diferentes cores em potes de vidros sobre bancadas ou em prateleiras [...]” (GURGEL, 2020, p.73.).

Com isso, os moradores passaram a cultivar suas próprias hortas com plantas condimentares em espaços adaptados, sejam jardins ou pequenos vasos nas bancadas das cozinhas. Tais hábitos demonstram a potencialização do novo morador sustentável, de hábitos mais saudáveis e em contato com a natureza. (GASPAR, 2020).

3. METODOLOGIA PROJETUAL

3.1. BRIEFING

3.1.1. PERFIL DO CLIENTE E PERSONA

A escolha dos ambientes cozinha e área de serviços do cliente selecionado para o desenvolvimento do estudo preliminar foi baseada na forma multifuncional e integrada que estes espaços são utilizados no cotidiano. Como percebido em visita *in loco* e em conversa com os moradores, os dois ambientes integram-se no momento da realização das atividades de rotina, além de serem o principal apoio às adaptações necessárias de cuidados durante o contexto de pandemia. Para os clientes, os dois ambientes também são prioridade dentre os demais cômodos da residência para investimentos futuros em mudanças e aprimoramentos.

Para a apresentação do perfil do cliente foi utilizada a ferramenta Persona. Comumente empregada em projetos de design de produto, a persona busca representar o cliente de forma mais realista, designando a ele histórias, gostos e sentimentos a fim de criar projetos centrados no usuário (PAZMINO, 2015).

A persona desenvolvida para este trabalho, apresentada através de ícones ilustrativos (figura 12) e texto descritivo, é composta dos clientes Marcos, Sara e Bola, seu poodle; os quais encontram-se descritos a seguir.

Marcos, arquiteto e Sara, esteticista, estão casados há dez anos e moram em uma casa com Bola, seu poodle. Juntos, têm renda média de três salários mínimos. Trabalham fora a maior parte do dia e usam a casa como forma de desconexão, por isso mantêm um local tranquilo, aconchegante e envolvido pela natureza. Utilizam-se do tempo livre e fins de semana para receber amigos para o café, passar o tempo com Bola, realizar atividades ao ar livre, cuidar da casa com reparos manuais e manter o jardim repleto das plantas e hortaliças que cultivam. Preparam as três refeições diárias, observando a variedade de grupos alimentares, têm preferência por comidas regionais e caseiras, raramente comem fora.

A cozinha é o centro do serviço da casa e, por isso, desejam um espaço organizado, multifuncional, prático e facilitador nos dias corridos, que seja o apoio das adaptações relacionadas aos cuidados recorrentes da pandemia. São entusiastas do “faça você mesmo” e prezam pela sustentabilidade, comprando, sempre que possível, mobiliário de segunda mão pela internet.

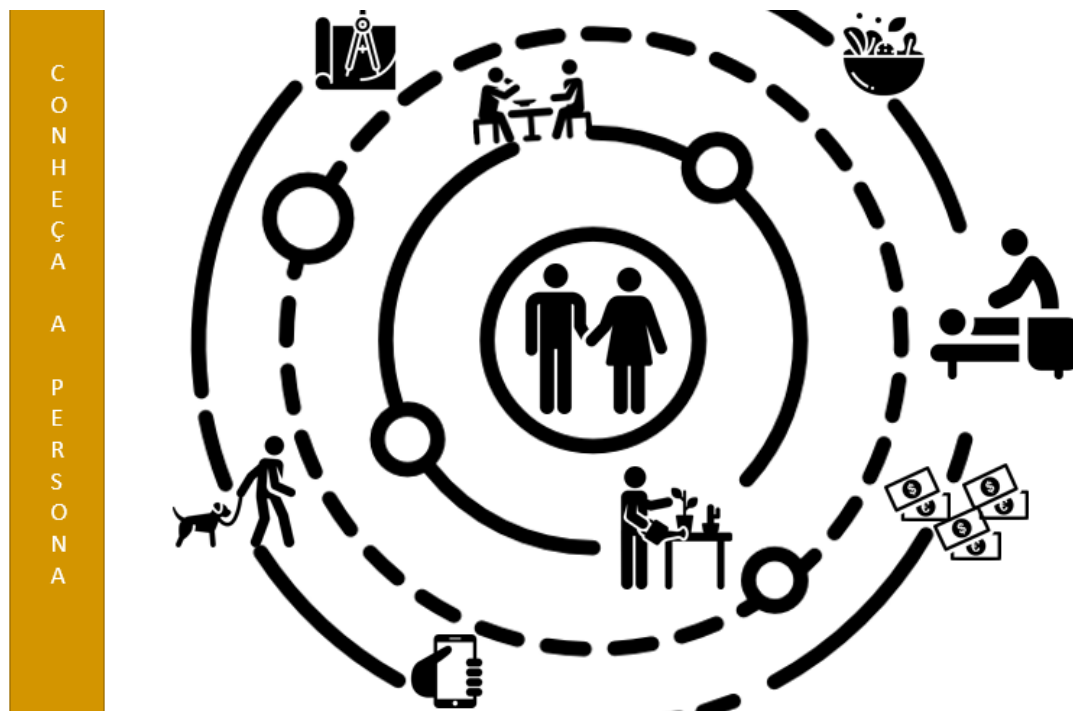
Marcos tem cinquenta anos e é natural de João Pessoa, Paraíba; mudou -se para Maceió aos vinte para iniciar seus estudos e reside na região até hoje. Sara tem quarenta anos, é natural de União dos Palmares, Alagoas; encontrou em Maceió um ótimo público para exercer sua profissão e reside na região com Marcos. Para completar a família, Bola, um cachorro da raça poodle com cinco anos, foi adotado pelo casal tornando seus dias mais alegres e agitados. O casal relaciona a cozinha com suas memórias de infância, sempre preparando receitas regionais e seguindo hábitos alimentares adquiridos nos Estados onde cresceram com suas famílias, rodeados de música regional e artesanato.

Suas personalidades demonstram forte afirmatividade, grande expressividade e abertura quanto aos seus gostos e sentimentos, têm apego pela rotina da casa mas não hesitam em realizar mudanças necessárias, renovando seus hábitos e ambientes, principalmente dentro do contexto de pandemia. Têm preferência pelo simples, mas não simplório e vivem de forma auto suficiente.

Desde o decreto da pandemia de COVID-19, o casal acompanha as recomendações dos cuidados tomados para sua proteção, como utilizar máscaras e realizar a constante higienização das mãos e objetos vindos de fora; além de deixar os sapatos na área exterior da casa, o que afetou diretamente na forma como a cozinha e a área de serviço são utilizadas.

Quando questionados sobre as expectativas que carregam para o projeto da cozinha, o casal complementa-se num desejo: “um lugar prático, tudo à mão, ao alcance”.

Figura 12: Conheça a persona: ícones ilustrativos.

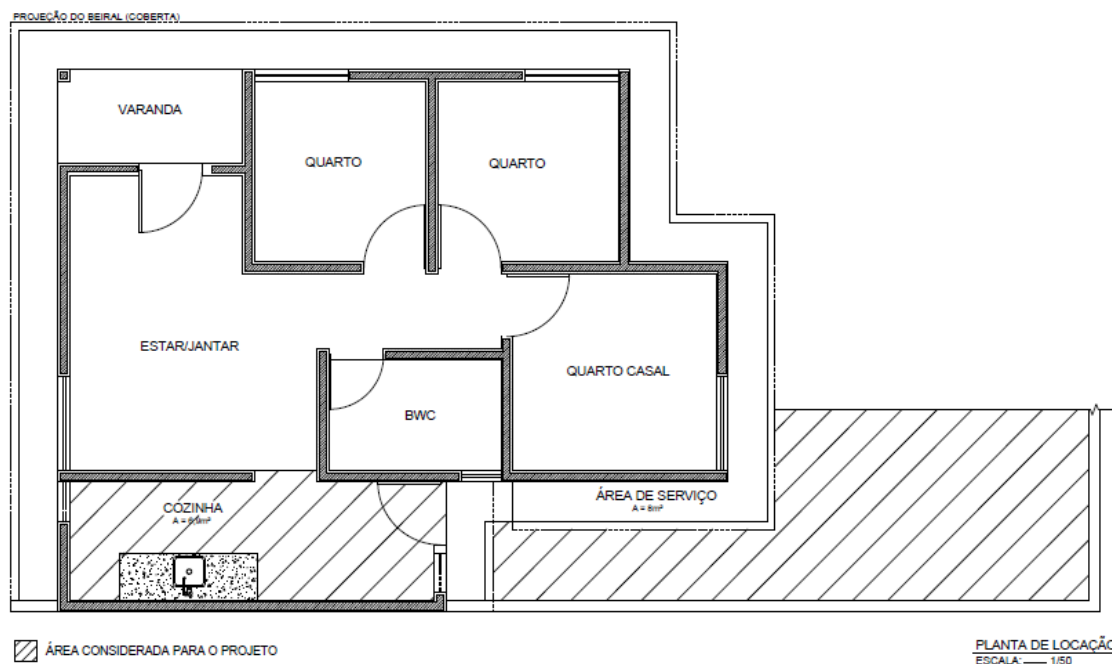


Fonte: Adaptado de Teles, 2020.

3.1.2 LEVANTAMENTO CADASTRAL

Durante a etapa do levantamento do espaço, buscou-se entender a localização da área escolhida para o projeto no interior da residência e seus cômodos adjacentes para melhor percepção do fluxo e da dinâmica vivenciada. A figura 13 apresenta a planta baixa da residência por completo e destaca o espaço selecionado com hachuras. Percebe-se que a abertura presente na cozinha garante um dos dois acessos ao interior, através da área de serviço. Este fluxo tornou-se o principal na chegada e saída dos moradores durante a pandemia.

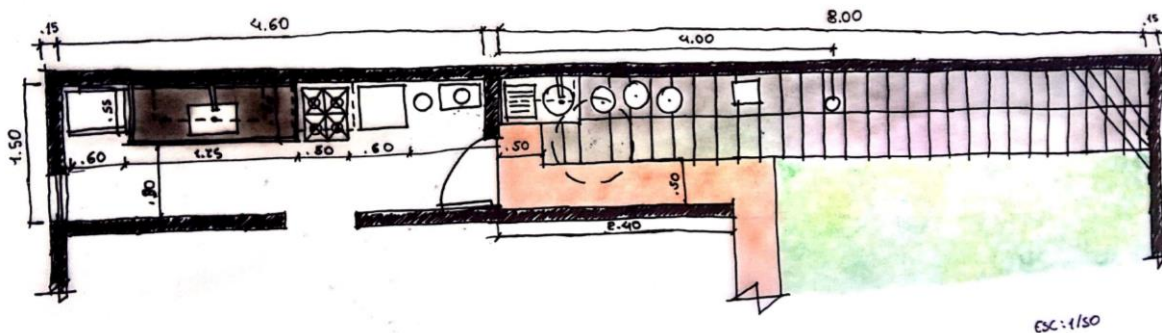
Figura 13: Planta baixa de locação.



Fonte: Adaptado de Dorta, 2009.

Já com o recorte do ambiente selecionado, foram elaborados croquis com informações gerais da área a ser projetada, incluindo o layout atual adotado pelos moradores (figura 14). O espaço é composto da cozinha com área de 6,90 m² e da área de serviço com área de 8 m², localizada no quintal, espaço externo da residência. A cozinha apresenta um acesso direto para a sala de estar e um acesso para a área de serviço, apresentando desnível de 4 cm para a área externa.

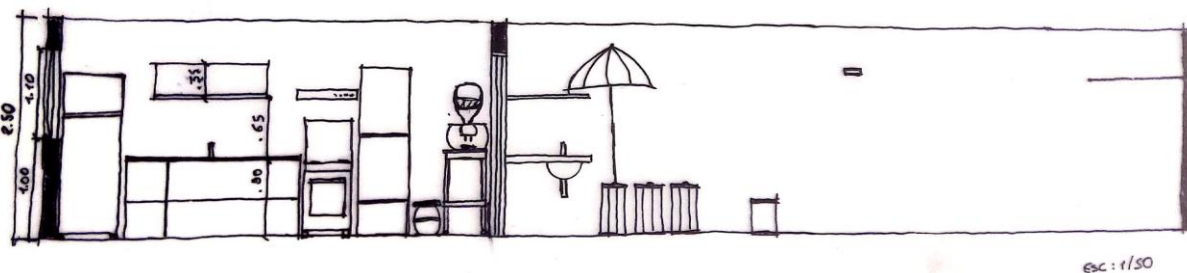
Figura 14: Croqui de levantamento geral do espaço: planta baixa cozinha e área de serviço.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

A figura 15 apresenta um croqui longitudinal do comprimento do espaço, com seu interior delimitado pelo pé direito da cozinha; do piso, revestido em peças de porcelanato branco, ao forro de PVC e o exterior pelo comprimento e altura da alvenaria que interrompe o terreno.

Figura 15: Croqui de levantamento geral do espaço: vista frontal cozinha e área de serviço



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

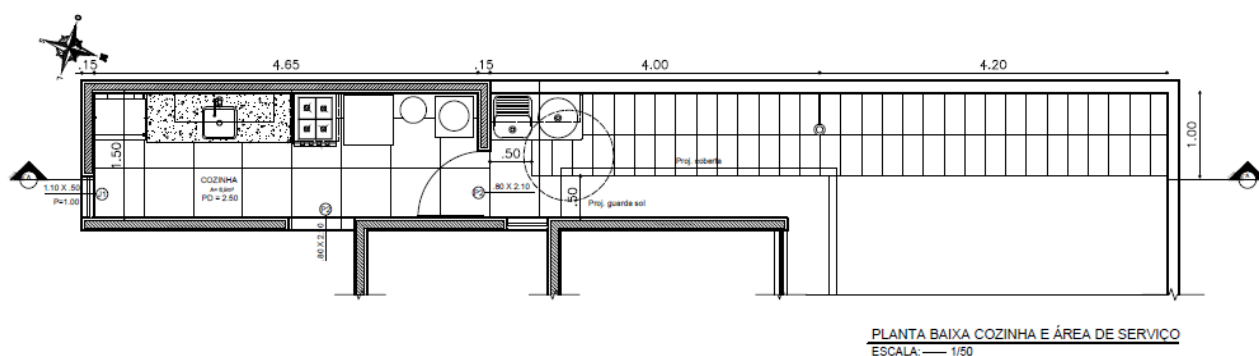
Foram desenhadas uma planta baixa e um corte longitudinal (Figuras 16 e 17, respectivamente, apresentadas a seguir) em desenho técnico adaptado do desenho original do projeto arquitetônico datado de 2009, em escala 1:50, para melhor entendimento e visualização de dimensões e componentes dentro do espaço.

Quanto ao layout, equipamentos, mobiliário e revestimentos, a cozinha conta com um refrigerador; uma bancada de granito verde ubatuba; um fogão; dois armários em MDF, um despenseiro e um móvel de polímero com rodízios para apoio ao bebedouro e utensílios de limpeza. As paredes possuem acabamento em gesso e a

parede que recebe a instalação da pia é revestida com cerâmica esmaltada branca no formato *subway tile*, com superfície lisa e acabamento de borda *bold*, material com alta resistência a manchas e facilidade de limpeza.

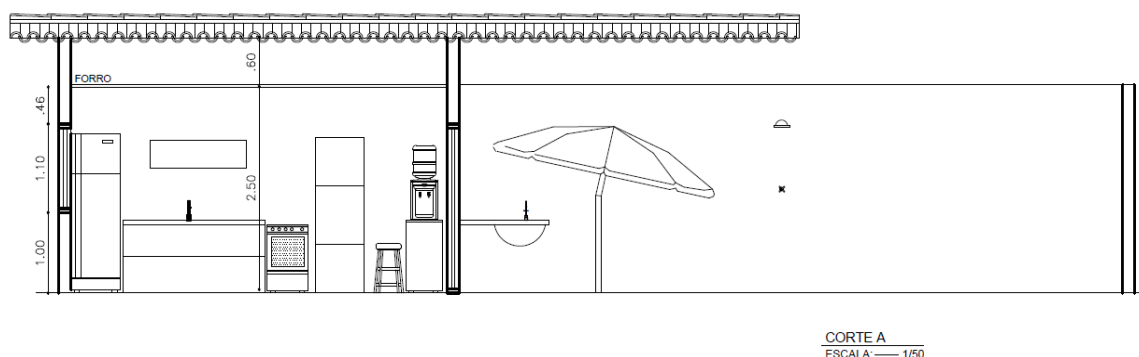
A área de serviço é composta por um tanque de fibra de vidro para lavagem; uma prateleira superior em vidro para armazenamento de produtos; cestos para armazenamento de roupas; um guarda-sol para proteção em dias de chuva ou incidência solar intensa; um chuveiro externo e varais de aço para secagem. Peças de piso cimentício revestem o piso ao lado da calçada de cimento que constitui o projeto arquitetônico, sendo parte da circulação externa sem desnível em relação ao piso.

Figura 16: Planta baixa cozinha e área de serviço em situação atual.



Fonte: Adaptado de original de Dorta, 2009.

Figura 17: Corte longitudinal situação atual.

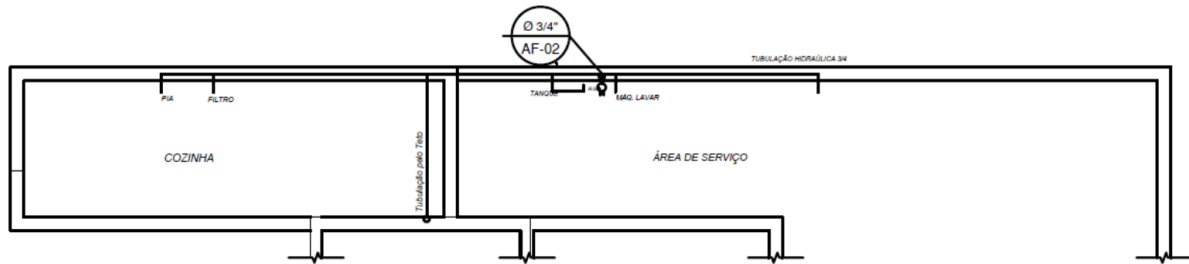


Fonte: Adaptado de Dorta, 2009.

Como apresentado na figura 16, há um beiral que cobre parcialmente a área de serviço e não garante proteção contra períodos de chuva. As figuras 18 e 19

apresentam os projetos hidrossanitário e luminotécnico em situação atual, que poderão ser modificados durante o projeto de acordo com as necessidades do cliente.

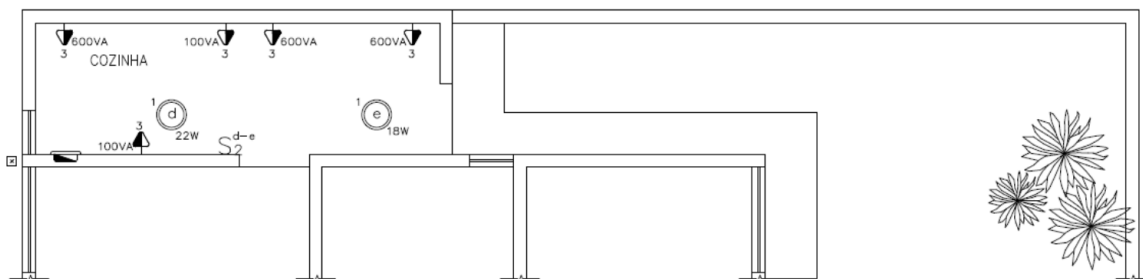
Figura 18: Projeto hidrossanitário.



PROJETO HIDROSSANITÁRIO
 ESCALA: ——— 1/50

Fonte: Adaptado de Dorta, 2009.

Figura 19: Projeto luminotécnico situação atual.



LEGENDA:

	- Interruptor duplo H=1.10m
	- Tomada 2P+T Ø 110cm do piso
	- Ponto de iluminação no teto
	- QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO H=1.50m
	- Luminária Plafon de Base E27 - 2x15W
	- Luminária Circular de Base E27 - 22W
	- Caixa de passagem 0.4X0.4

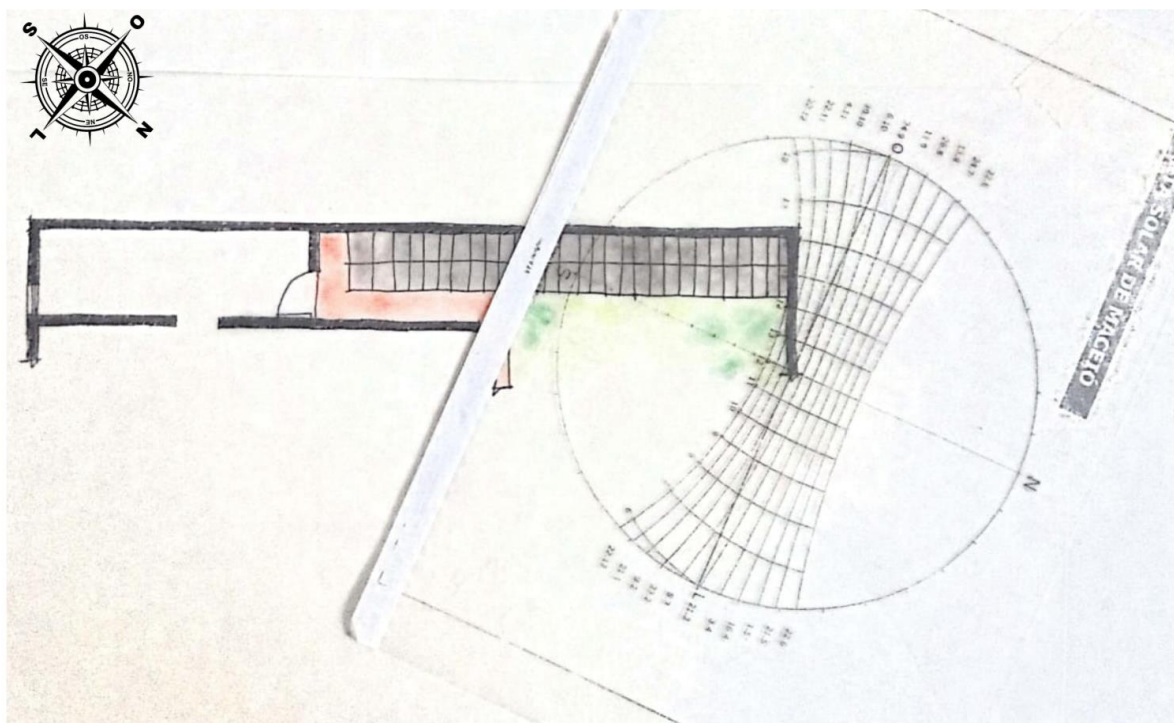
LUMINOTÉCNICO
 ESCALA: ——— 1/50

Fonte: Adaptado de de Dorta, 2009.

3.1.3 ANÁLISE DE CONDICIONANTES

Seguindo com o levantamento de dados, foram realizados estudos e análises dos fatores que influenciam no conforto térmico da moradia. Foi utilizada a ferramenta Carta Solar para identificar a incidência solar em cada fachada da residência. Assim, percebeu-se que a fachada Norte (figura 20) recebe incidência solar das 6h às 14h.

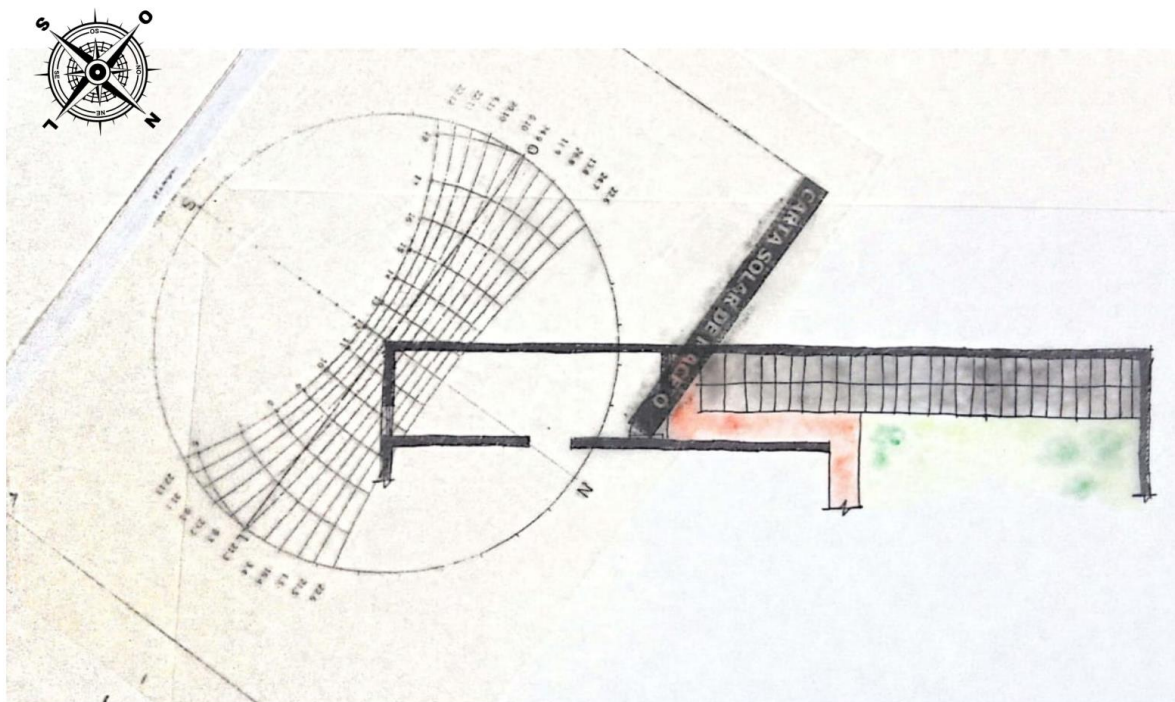
Figura 20: Estudo carta solar de Maceió em fachada Norte.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

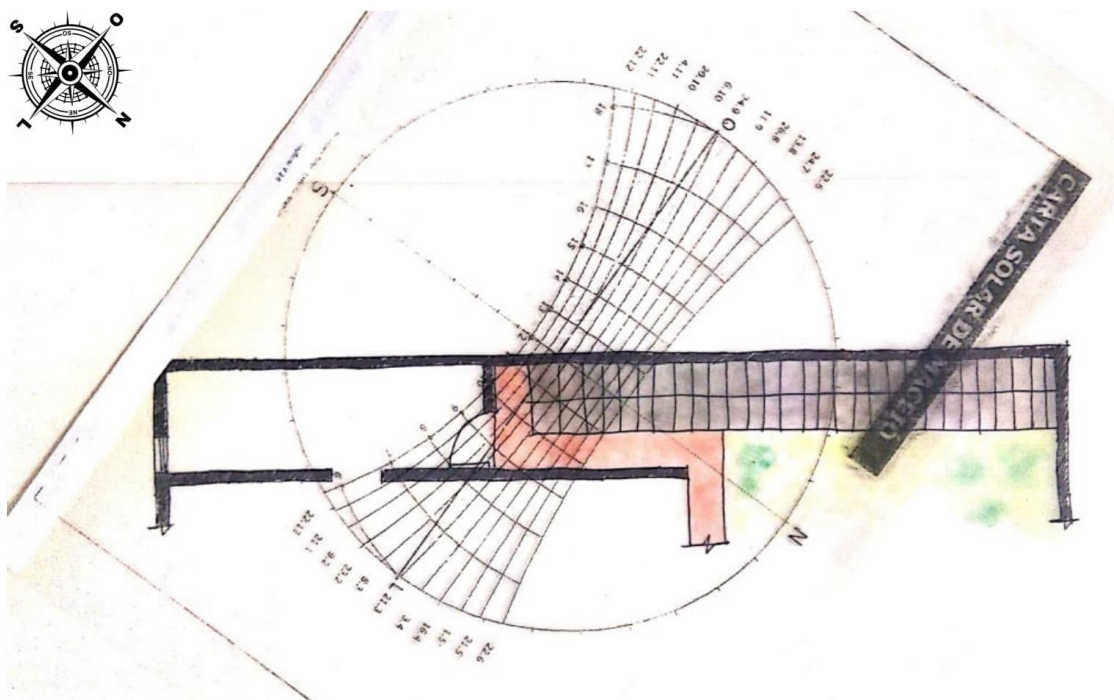
No lado Sul (Figura 21) o sol é percebido durante todo o dia; o lado Oeste (Figura 22) recebe o sol poente que incide das 12h às 18h da tarde; por último, na fachada Leste (Figura 23) está o sol nascente, percebido das 6h às 12h.

Figura 21: Estudo carta solar de Maceió em fachada sul.



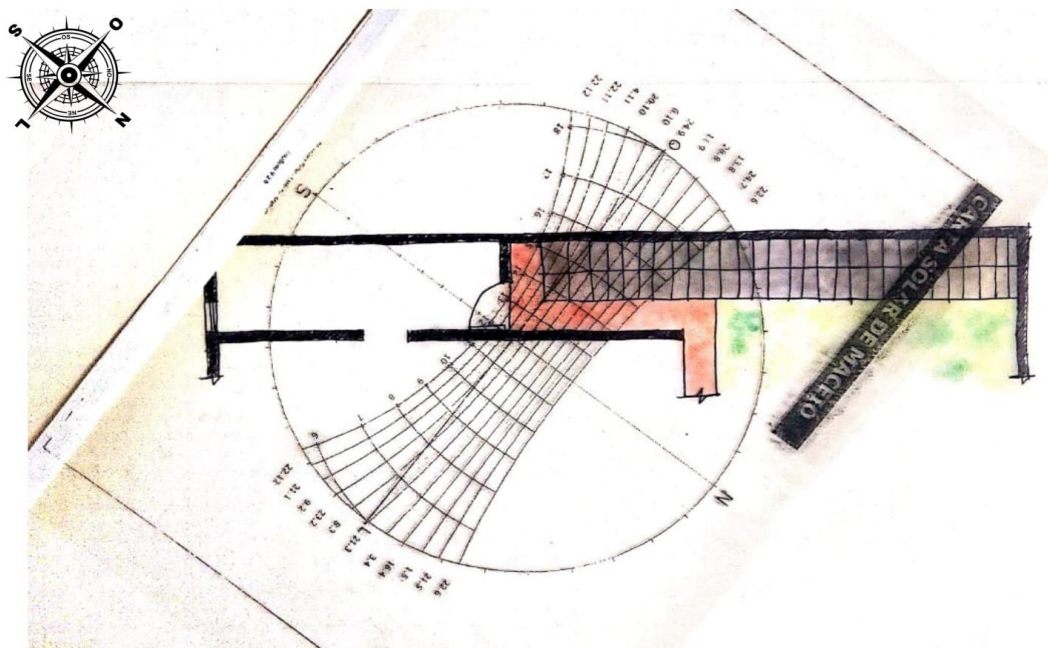
Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 22: Estudo carta solar de Maceió em fachada oeste.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

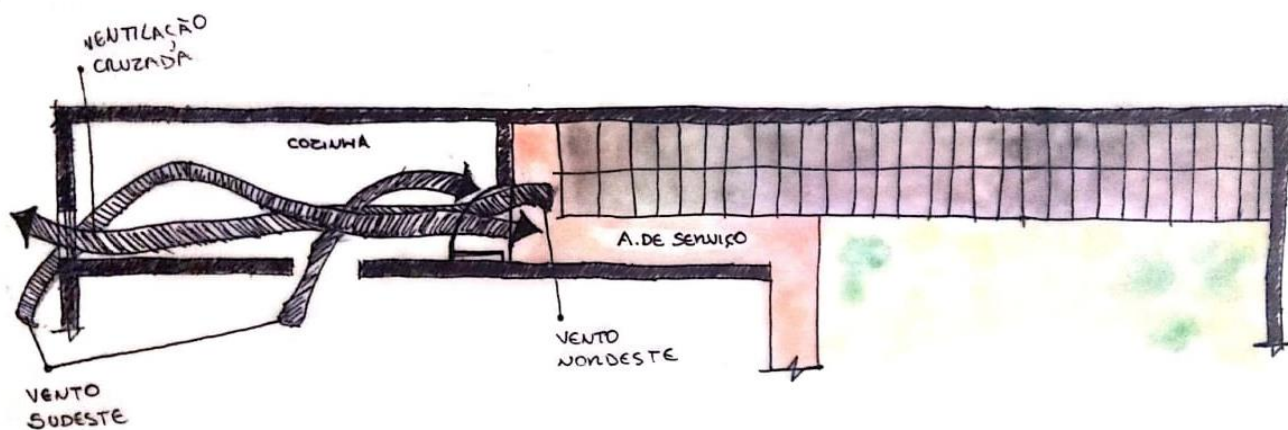
Figura 23: Estudo carta solar de Maceió em fachada leste.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

A moradia recebe os ventos Sudeste e Nordeste durante todo o ano (figura 24).

Figura 24: Estudo de ventilação.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Sabe-se que na região metropolitana de Maceió

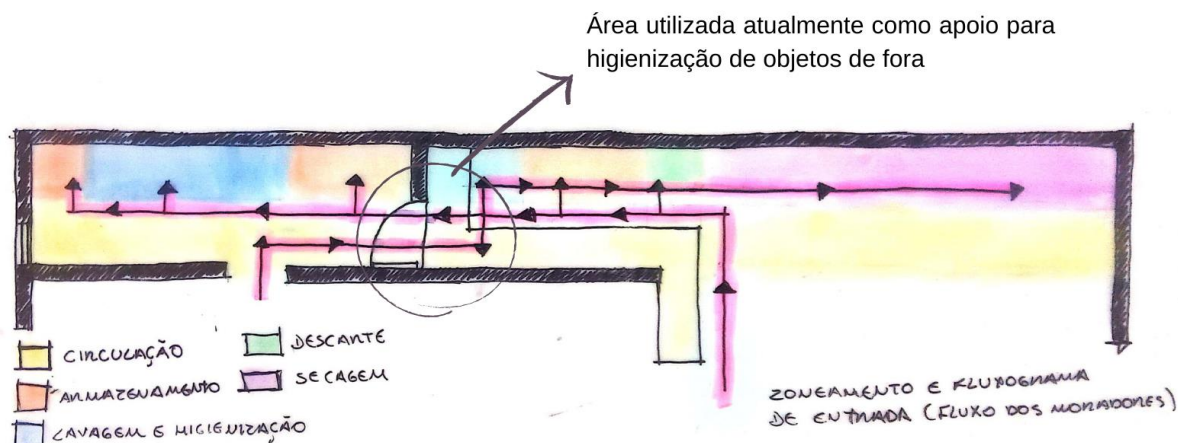
“o verão é longo, quente e de céu parcialmente encoberto; o inverno é curto, morno, com precipitação e de céu quase sem nuvens. Durante o ano inteiro, o tempo é opressivo e de ventos fortes. Ao longo do ano, em geral a temperatura varia de 22 °C a 31 °C e raramente é inferior a 20 °C ou superior a 32 °C.” (WEATHER SPARK, 2021).

Considerando as características meteorológicas levantadas, adicionou-se informações sobre os arredores da moradia que se compõem de ampla vegetação e áreas abertas, sem edifícios. O clima percebido é quente durante o dia e fresco durante a noite.

3.1.4 A DINÂMICA DA CASA: ESTUDO DE FLUXOGRAMAS E ZONEAMENTOS

Com o objetivo de entender a dinâmica entre os moradores e o espaço, foram traçados três zoneamentos e fluxogramas divididos por ambiente e atividade. Inicialmente, foi mapeado o fluxo de entrada e saída dos moradores ao utilizarem os acessos da cozinha e área de serviço para realizar os rituais de cuidados contra o COVID-19 (figura 25). O fluxo tem dois pontos de partida, da sala de estar para a cozinha e do quintal para a área de serviço onde ambos interseccionam-se na zona de apoio, lavagem e higienização, em azul, adotada na área indicada.

Figura 25: Zoneamento atual e fluxograma de entrada e saída dos moradores.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

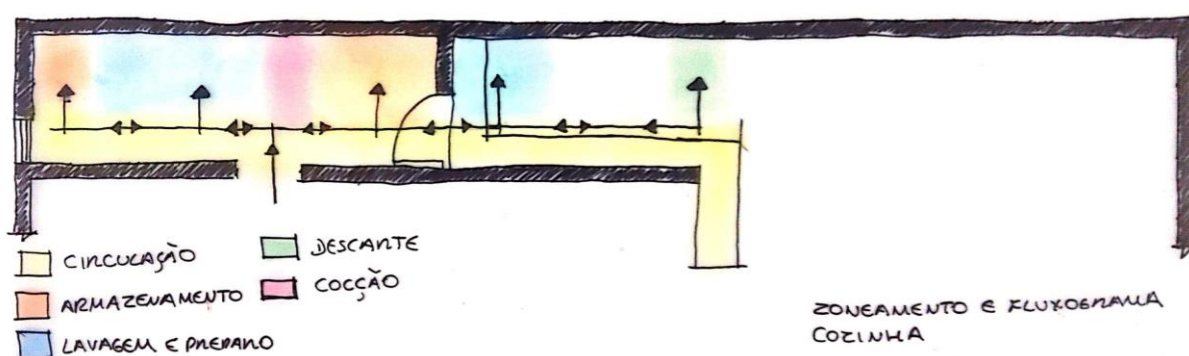
A higienização das compras de supermercado, bolsas, acessórios e sapatos acontece nesta zona, com o apoio do tanque para lavagem, os produtos de limpeza armazenados nele, e do piso para apoio de sacolas. Alimentos frescos e não perecíveis, se em menor quantidade, são apoiados diretamente sobre a bancada da cozinha e lavados na cuba de inox da bancada (em azul) e são direcionados para a zona de armazenamento do ambiente (em laranja). Após a higienização correta, embalagens são descartadas (zona verde), máscaras, roupas e tecidos são armazenados nos cestos de roupa (em laranja) ou, se lavados, encaminhados para a secagem (em lilás).

Após o estudo deste fluxo percebeu-se que, em relação às atividades preventivas ao Coronavírus, a cozinha não funciona de forma suficiente e depende da área de serviço para apoio, armazenamento de produtos de limpeza e a lavagem de itens com maiores dimensões, realizada no tanque; alongando o fluxo. Também não há uma área de sanitização adequada, o piso é utilizado como apoio por falta de uma superfície segura, ao mesmo tempo em que interrompe a circulação em amarelo. O espaço não dispõe de local para máscaras, sapatos e outros objetos em uso.

Após o estudo das etapas de cuidados contra o COVID-19, foi feito um recorte de zoneamento e fluxograma para cada um dos ambientes. (Figura 26). Na cozinha, as zonas foram divididas em: circulação (cor amarela); armazenamento (em laranja); lavagem e preparo (cor azul); descarte (em verde) e cocção (cor rosa). As zonas são

compostas, respectivamente, por: refrigerador, armário inferior e superior e carrinho; bancada com cuba e tanque; lixeiro de piso; fogão e exaustor.

Figura 26: Zoneamento e fluxograma cozinha.



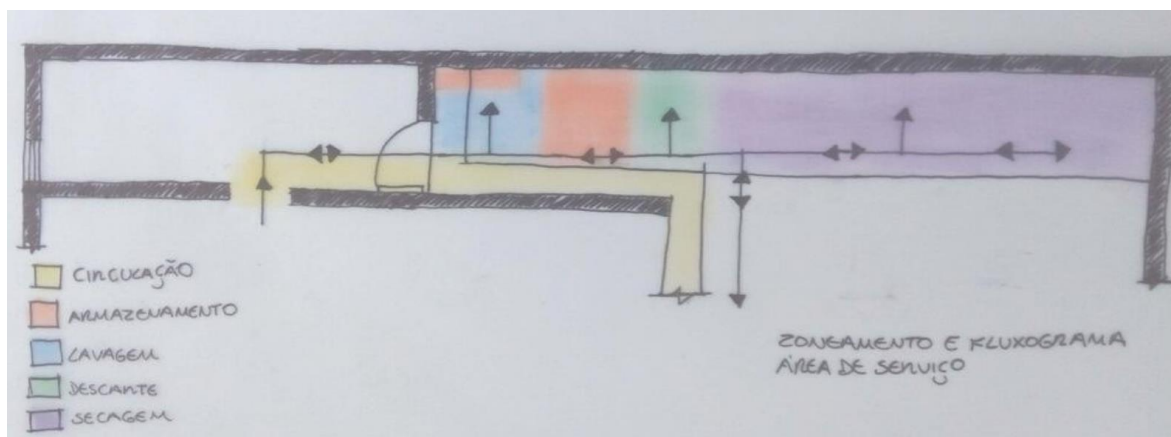
Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

O fluxo pode iniciar-se na abertura que liga a sala de estar à cozinha ou na porta que possibilita o acesso à área externa e é distribuído entre os equipamentos e mobiliários alocados linearmente na parede interna. Em certas ocasiões, o fluxo estende-se às zonas destacadas na área de serviço para uso do tanque, quando necessária uma cuba maior, e o uso do lixeiro, ausente na cozinha.

Este estudo ilustra as deficiências apontadas pelos moradores durante o levantamento de dados, sendo elas: a ausência de área seca/apoio na bancada que resulta na mistura das atividades de lavagem e preparo, assim como a falta de local para armazenar produtos e utensílios de limpeza, sendo buscados quando necessário na área de serviço.

Finalmente, a área de serviço (Figura 27) pode ser acessada através do quintal ou da abertura localizada na cozinha. As zonas dividem-se em: circulação (cor amarela); armazenamento (cor laranja), abrangendo a prateleira superior e os cestos de roupa; a zona de lavagem (cor azul), composta pelo tanque; a zona de descarte (cor verde) composta por um lixeiro de piso; e a zona de secagem (cor lilás) que ocupa a maior parte da área, sendo composta por varais de aço e varais de piso móveis. As atividades são limitadas a este espaço, não sendo necessário ampliação de fluxo até as zonas da cozinha.

Figura 27: Zoneamento e fluxograma área de serviço.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

3.1.5 ESTILO DECORATIVO

Após aprofundamento no perfil do cliente e no espaço a ser projetado, foi escolhido o estilo decorativo contemporâneo para a configuração do projeto. O estilo contemporâneo é dinâmico e se adequa ao cotidiano de uma casa multifuncional por ser flexível e espelhar as personalidades do casal de clientes, além de suas memórias, ao mesmo tempo que apresenta equilíbrio e simplicidade.

As principais características deste estilo são o uso da iluminação natural através de aberturas; diferentes usos da iluminação artificial em um mesmo ambiente; mistura de materiais e texturas; superfícies lisas; elementos antigos harmonizando-se com a alta tecnologia e o uso de cores sóbrias e tons mais claros contrastando com cores vibrantes. O estilo permite que a identidade dos clientes apareça (CONCEITO DE ESTILO, 2015).

3.2 PROCESSO CRIATIVO

3.2.1 CONCEITO: IDENTIDADE

A identidade de cada indivíduo é mais que o documento de identificação civil vinculado a cada cidadão. Essencialmente, a identidade é o que torna cada um identificável por si mesmo ou pelas pessoas ao seu redor, através de sua personalidade.

Segundo Jacques (1998) a identidade é um termo que carrega grande diversidade conceitual popular e podem ser atribuídas definições diferentes a

dependem da área do conhecimento na qual é estudado, sendo este conceito comum em todas as disciplinas que são auxiliaadoras no processo criativo inerente ao ato de projetar do Curso Superior de Tecnologia em Design de Interiores do Instituto Federal de Alagoas (IFAL). As componentes curriculares que contemplam a psicologia, a filosofia, a sociologia e a antropologia entrelaçam-se para o entendimento profundo do perfil do cliente, tornando sua identidade a referência para o processo criativo e o resultado final.

Para Sobral (1999, p. 75) “as casas funcionam como mementos da memória”. A memória narra as histórias dos moradores ao materializar suas características através de seus elementos. A cozinha é um exemplo de cenário para valorização da identidade ao refletir os gostos culinários dos clientes e abrigar suas rotinas particulares e familiares. Os detalhes simbólicos que são fruto das suas identidades, como o gosto pelo café da tarde ou lembranças decorativas de viagens e moradias passadas, abraçam o ambiente e o transformam em um espelho para seus gostos e histórias refletidos.

A personalidade do ambiente torna-se única assim como o indivíduo que a constrói. Portanto, a cozinha residencial de Marcos e Sara, por ser o espaço núcleo da residência, deve consolidar tudo aquilo que os tornam o que são. Suas identidades nortearão o processo de criação e o desenvolvimento deste projeto.

3.2.1.2 PAINEL CONCEITUAL

O painel conceitual ou painel semântico (figura 28) é uma técnica que consiste em reunir imagens que traduzem visualmente as ideias do conceito escolhido para o projeto a ser desenvolvido (JACQUES e SANTOS, 2009).

O presente painel foi construído a partir da imagem central que reúne objetos presentes na casa dos clientes. Estes objetos ilustram seus gostos, interesses, lembranças e, ao observar os utensílios presentes, a forma de viver e utilizar a cozinha. As figuras que orbitam o centro referem-se a diferentes perspectivas de Identidade, os lugares e as paisagens pelas quais os clientes passaram; as sementes que plantam e os frutos que colhem em seu jardim; suas preferências de temperos e até suas letras cursivas. Todas as imagens são interligadas por um fio dourado que as acolhe como parte de suas personalidades e identidades. As cores escolhidas para

compor o painel partiram da figura central dos objetos e serviram de base para a escolha das cores com auxílio da ferramenta círculo cromático.

Figura 28: Painel conceitual: Identidade.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

3.2.3 PALETA DE CORES

Segundo Gibbs (2019) a cor é uma das mais importantes ferramentas disponíveis para o designer de interiores. As cores são responsáveis por transmitir a atmosfera do ambiente e afetam a forma como o espaço é percebido por quem o utiliza. A paleta de cores de um ambiente pode ser escolhida, dentre outras maneiras, a partir de um pedido específico do cliente, de um objeto querido de sua posse ou através de ferramentas desenvolvidas especificamente para este objetivo.

Para este projeto, a escolha das cores originou-se de dois aspectos: o gosto dos clientes por cores claras e sóbrias, que provocam sensações de limpeza e amplitude, e a observação das cores presentes no painel conceitual. Após estas

escolhas, para definição da paleta completa, foi utilizada a ferramenta círculo cromático (figura 29), que:

[...] baseia-se nas três cores primárias, vermelho, amarelo e azul, dispostas de forma equidistante em um círculo. As cores secundárias, localizadas entre cada uma das primárias, são o verde, o laranja e o violeta, derivadas da combinação de quantidades iguais das duas cores primárias adjacentes. Com a adição de uma terceira cor primária à adjacente, na mesma quantidade, obtêm-se as cores terciárias (laranja-amarelo, vermelho-laranja, vermelho-púrpura etc.). (GIBBS, 2019, p.110)

Figura 29: Escolha das cores a partir da ferramenta círculo cromático.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Todas estas cores transformam-se em inúmeras paletas formadas sob o guia da ferramenta. Inicialmente, foi escolhida a cor terciária laranja-amarelo e sua paleta adjacente, juntamente com as cores análogas, laranja e amarelo, localizadas em ambos os lados da cor base. Com as variações encontradas quando adicionadas escalas de branco, preto e cinza, resulta-se em uma combinação de cores constituída de tons de laranja, linho e verde.

3.2.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES

Para projetar a cozinha e a área de serviço foi elaborado um programa de necessidades, resultante de todo o levantamento de dados realizado anteriormente. Além das necessidades identificadas através da análise do levantamento do espaço, também foram considerados os desejos e expectativas dos clientes para com os ambientes, o que desejavam manter ou substituir, o que planejavam adquirir e quais objetos desejavam deixar à mostra como parte da identidade do espaço.

Com o objetivo de melhor organização do programa, a cozinha foi dividida em setores de acordo com suas atividades. Para o setor de armazenamento, serão necessários diferentes módulos em marcenaria com material antiviral e antibacteriano como gavetas, armários superiores, armários inferiores de bancada, despenseiros e prateleiras, para abrigar, de forma organizada e funcional, alimentos, utensílios, talheres, panos, sacolas, panelas e pratos, eletrodomésticos, produtos de limpeza, entre outros. Além de um refrigerador para armazenamento de frios e perecíveis.

No setor de lavagem e preparo, será necessária uma bancada dividida entre serviço e apoio, com superfície lisa, cuba retangular e torneira de bica alta para melhor facilidade de limpeza e manuseio ergonômico. Além de um lixeiro para auxiliar no descarte de embalagens e sobras de alimentos.

O setor de cocção contará com um fogão de embutir, um depurador de ar para dispersão de odores, e um microondas para aquecer refeições rápidas e lanches.

Também foi adicionado o setor de apoio e sanitização, resultado dos estudos bibliográficos em relação às soluções propostas no Design de Interiores para prevenção contra o COVID-19, juntamente com a análise dos fluxogramas e zoneamentos. Este setor já existia de forma improvisada no cotidiano dos moradores de forma que se dividia entre a cozinha e a área de serviço.

Para que os moradores continuem utilizando a cozinha para higienização de frutas, verduras e alimentos frescos, sem contato com a área de serviço, será adicionada uma bancada de apoio com gavetas para a guarda das sacolas e armazenamento dos produtos de limpeza utilizados exclusivamente para a higienização. Para a cozinha, os moradores também necessitam de um espaço para pequenas refeições onde podem tomar café da manhã ou chá da tarde, além de bancadas de apoio.

Os elementos decorativos como quadros, painéis de barro e lembranças de viagens serão adicionados de forma harmoniosa e em lugar de destaque no ambiente, fazendo referência às memórias dos clientes e suas origens.

Para a área de serviço, os principais desejos dos moradores são a instalação de uma cobertura nas zonas de trabalho para proteção em dias de incidência solar e chuva fortes, bem como a implantação de lixeiras para coleta seletiva adequada. Além disso, será adicionado um tanque de lavagem; uma máquina de lavar roupas; marcenaria para armazenamento dos utensílios de limpeza, como vassouras, baldes e panos; instalação de varais e uma tábua de passar roupa.

Assim como a cozinha, a área de sanitização da área de serviço foi improvisada pelos moradores e foi percebida a carência de superfícies de apoio aos transeuntes que se delocam rapidamente pela porta de entrada, sem interferência da área de longas permanências durante o serviço. Por isso, será adicionada uma bancada para apoio de sacolas e pacotes com local para armazenar os produtos de limpeza; ganchos para bolsas, chapéus e máscaras em uso e uma sapateira.

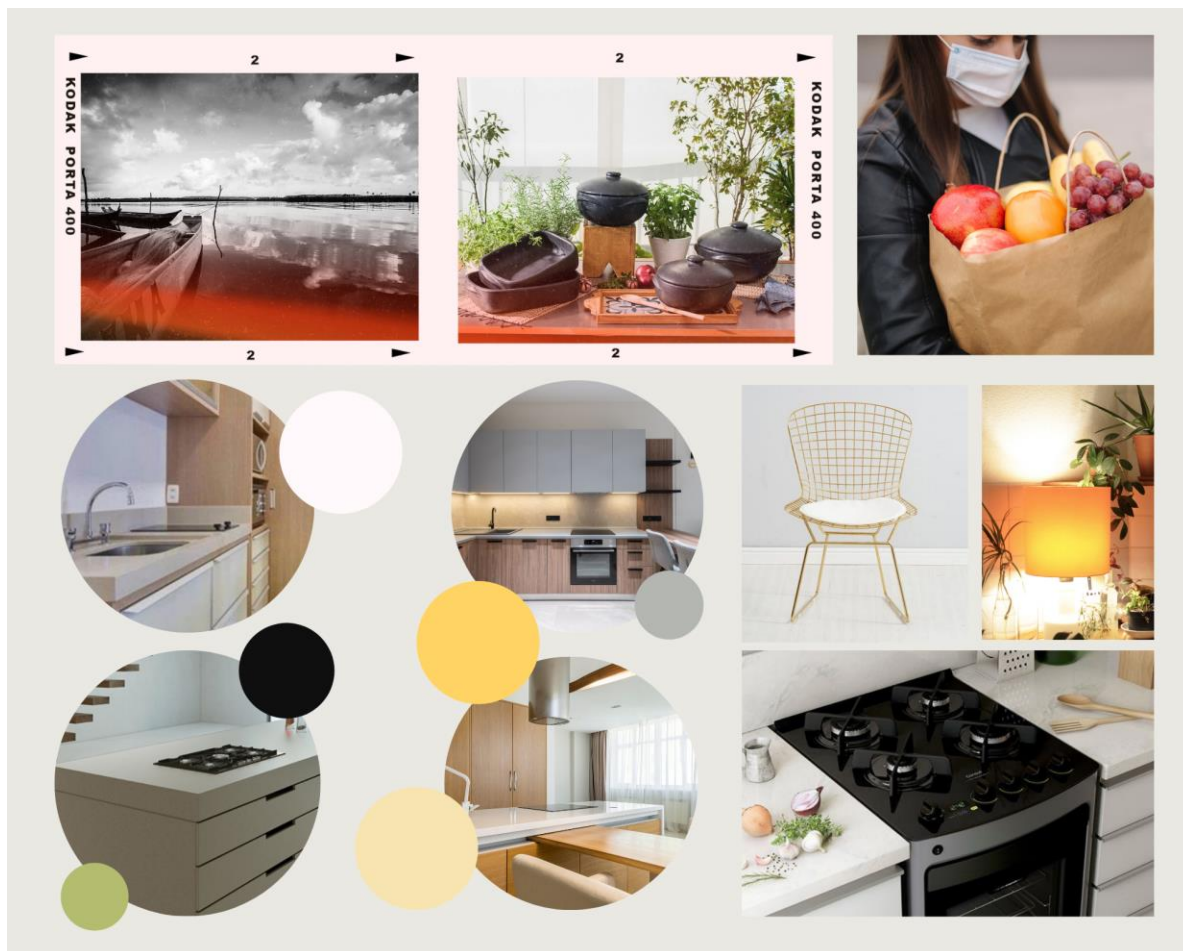
3.2.5 MOODBOARD

Um *moodboard* é composto de referências visuais que ilustram a ideia de um projeto de interiores. As referências podem ser de objetos, amostras de materiais, peças de mobiliário, entre outras imagens (GIBBS, 2019).

O *moodboard* desenvolvido (figura 30) para este projeto partiu de referências visuais de cozinhas contemporâneas e multifuncionais, cujas características encaixam-se na cozinha proposta para os clientes. Reuniu-se a paleta de cores escolhida anteriormente com os elementos visuais que compõem o ambiente, como os diferentes tipos de iluminação, as cores das bancadas e armários e a cadeira Bertoia.

Um quadro com a imagem da lagoa Manguaba, localizada em Marechal Deodoro, é um item que os clientes possuem e desejam exibir. Também foi adicionada uma imagem que ilustra os utensílios de cozinha utilizados pelos clientes, bem-vindos na composição do ambiente. Finalmente, a figura protagonizada por uma mulher utilizando uma máscara ao carregar compras de supermercado, enfatiza um dos principais objetivos deste projeto: preservar a segurança da cozinha e de seus usuários.

Figura 30: Moodboard.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

3.3 A COZINHA PRÁTICA E SEGURA: CONSIDERAÇÕES SOBRE O PROJETO

A cozinha foi inteiramente pensada para que, além de funcionar com praticidade e segurança, o ambiente acolha o casal de moradores e espelhe suas personalidades ao abrigar o afeto em seu cotidiano (Figura 31). Os elementos trabalham para estabelecer uma atmosfera aconchegante e acolhedora através de suas cores e materiais em tons claros e neutros, que contrastam com os tons terrosos e naturais dos objetos queridos do casal que têm parte importante na composição do espaço. Pannelas de barro, imagens das lagoas de Alagoas, diferentes temperos provenientes tanto do supermercado quanto da horta cultivada no quintal, além de caixas e folhas frescas de chá e frutas variadas, presentes na alimentação diária.

Figura 31: Vista frontal geral cozinha.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Os princípios do design norteadores deste projeto foram predominantemente o equilíbrio, a harmonia e o uso das linhas retas, tanto nos objetos na parede e portas do armário, como também nos materiais de composição e revestimento das alvenarias e do mobiliário. Estas linhas materializam visualmente as ligações afetivas e conectam todo o espaço entre si. Quanto às aberturas do espaço, optou-se por manter a janela de madeira na cor branca (já existente) e alterar o sentido de abertura da porta para que sua folha movimente-se no espaço destinado para a área de serviço.

Figura 32: Vista frontal áreas de cocção, lavagem e armazenamento.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Para as zonas de trabalho (Figura 32) que incluem preparo, lavagem e cocção e a zona de armazenamento, foi reservada a parede oposta ao acesso à área de serviço. O fogão embutido, escolhido por evitar o acúmulo de resíduos em suas extremidades, foi posicionado de forma que a ventilação do ambiente não afete diretamente as chamas provenientes das bocas. Para compor este espaço, foi adicionada uma bancada em Silestone com área seca para preparo de alimentos, bem como uma lixeira embutida que evita tanto o acúmulo de resíduos quanto interrupções no trabalho para idas à área de serviço. Na parte superior foi alocado o microondas dentro de um nicho em MDF antiviral e antibacteriano na cor menta. (Figura 33).

Figura 33: Detalhes das áreas de cocção, lavagem e armazenamento.



área molhada bancada



área seca bancada



prateleira e torre



lixeira embutida



prateleira

Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

O rebaixamento na bancada indica o início da área molhada, onde a cuba de inox existente foi substituída por outra de mesmo material, mas com maiores dimensões, juntamente com uma torneira de bica alta para melhor ergonomia. Nesta área, o filtro de água passou a ser utilizado, substituindo o garrafão de água mineral, assim como foi alocado o escorredor de pratos.

Os módulos que compõem a parte inferior da bancada constituem-se de gaveteiros, para melhor manuseio e acesso facilitado, além de um módulo porta - toalhas e panos de prato em uso. Acima da bancada, foi adicionada uma prateleira para potes e panelas, no mesmo material da torre de equipamentos, reforçando a conectividade visual entre os espaços. Os armários superiores, todos com portas de abrir, complementam a área de armazenamento.

Figura 34: Materiais e revestimentos das áreas de cocção, lavagem e armazenamento.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Criada para ser um espaço que abriga a identidade dos moradores, a parede paralela à bancada de trabalho foi preenchida com prateleiras rasas para temperos, vasos de plantas, livros de receita, caixas e folhas de chá e ervas aromáticas. (Figura 35 e Figura 37, a seguir). Além de um tubo suspenso que pode sustentar fruteiras aramadas e panos. Os quadros decorativos complementam a composição e identificam os clientes (Figura 36).

Figura 35: Vista posterior: parede paralela à bancada de trabalho.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 36: Quadros da lagoa Maguaba.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 37: Prateleiras rasas.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

A área para refeições foi projetada para ser um espaço à parte da área de trabalho para descanso e confraternização. Por isso, foi adicionada uma torre de marcenaria que abriga a geladeira para separar os espaços, além de tornar o equipamento mais acessível a todos ao se localizar próximo ao acesso principal da cozinha. A prateleira superior para painéis decorativos segue com o mesmo material

e cor da torre de equipamentos; uma linha logo abaixo demarca a pintura em tom laranja – amarelo, cor quente e suave que compõe a atmosfera do espaço, juntamente com lâmpadas de efeito de cor amarelada que realçam os elementos decorativos.

A mesa de refeições foi pensada para ser um módulo multifuncional que, ao mesmo tempo que abriga pequenas refeições, é o apoio de entrada e saída dos moradores, principalmente nos momentos de chegada com sacolas de supermercado com frutas e verduras a serem higienizadas; para maior auxílio, foram adicionados ganchos para sacolas, flanelas e outros objetos em uso.

Figura 38: Vista da área de refeições e apoio de chegada e saída.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 39: Detalhes da área de refeições e apoio.



cadeiras em ripas de madeira



quadro lagoa manguaba



ganchos p/ apoio

Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 40: Materiais e revestimentos da área de refeições e convívio



mdf anti bacteriano croma



mdf anti bacteriano riviera



tinta em tom laranja-amarelo

Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Logo atrás da mesa de refeições, a parede foi pintada com tinta de quadro negro para anotações de compras, escrita de receitas e pequenos registros do cotidiano da família (Figura 41). O espaço de refeições de Bola junto à parede foi preservado para compartilhar o momento das refeições junto ao casal

Figura 41: Tinta quadro negro e área de refeições do Bola.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Para a área de serviço (Figuras 42 a 46), foi utilizada a mesma identidade da cozinha. Inicialmente, foi adicionada uma cobertura acima da porta de acesso à área até o encontro com a alvenaria que inicia a dobra da calçada de cimento, a fim de proteger esta área e seus equipamentos e mobiliário nos dias de chuva e intensa incidência solar. Nesta área, agora coberta, foi adicionado piso de porcelanato para áreas externas juntamente com o piso cimentício já existente, mantido por compor visualmente a área de circulação do espaço.

Quanto ao mobiliário e equipamentos, a área após a porta foi projetada para prover apoio aos moradores, sendo composta por: uma bancada em MDF para descanso de compras e objetos; ganchos para apoio de chapéus e sacolas; uma sapateira de estrado para sapatos em uso e módulos superiores e inferiores para guarda de produtos de limpeza e outros utensílios.

O armazenamento geral do espaço é composto por: um despenseiro, um armário superior, uma prateleira, um gaveteiro, e um módulo de uma gaveta e uma porta com a frente vazada para armazenar o botijão de gás; optou-se por deslocá-lo para a área externa para melhor manuseio e maior segurança.

Fixada ao despenseiro, foi adicionada a tábua de passar roupas retrátil e dois cestos para armazenamento de roupas para lavagem. A máquina de lavar roupas e o

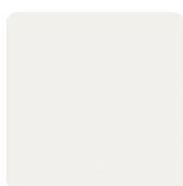
tanque compõem a zona de lavagem com varal suspenso na cobertura, para secagem de tecidos em dias de chuva.

Figura 42: Área de serviço e lavanderia.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 43: Materiais e revestimentos área de serviço e lavanderia.



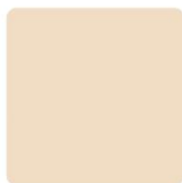
mdf branco diamante



mdf anti bacteriano riviera



textura branca



mdf anti bacteriano e antiviral deserto

Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 44: Detalhes área de serviço e lavanderia.



área p/apoio, higienização e armazenamento



sapateira de estrado



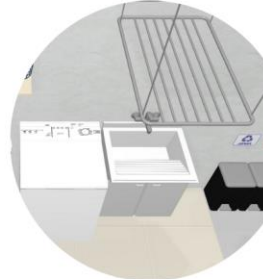
prateleira p/ apoio



cestos de roupa



tábua de passar retrátil



varal suspenso

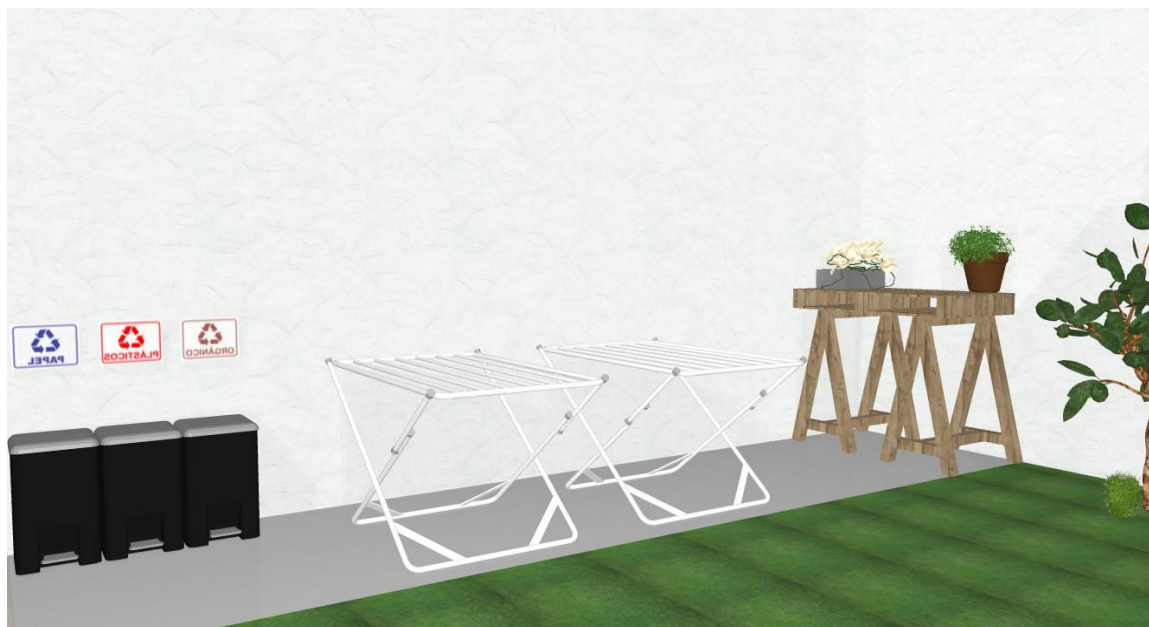
Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Para a área descoberta (figura 45), onde a área de serviço conecta-se com o quintal, foram adicionadas lixeiras para coleta seletiva adequada dos resíduos gerados pelos moradores em seu cotidiano; sendo eles: papel, plástico e lixo orgânico.

Os varais móveis vêm sendo utilizados pelos moradores e foram mantidos por permitir maior flexibilidade e deslocamento.

O quintal é utilizado pelos clientes para cultivo de plantas e hortaliças, onde exercem o hobby da jardinagem. Por isso, foi adicionada próximo a este espaço, uma mesa de estrado com pés de cavalete para apoio na criação de arranjos e colheita de frutas.

Figura 45: Área de serviço/quintal.

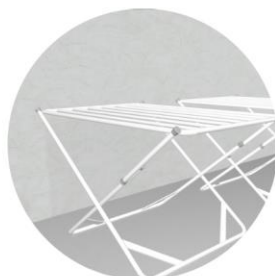


Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 46: Detalhes área de serviço/quintal



mesa p/ apoio na jardinagem



varais móveis



coleta seletiva



piso de porcelanato p/ área externa e piso cimentício



piso cimentício e placas de grama

Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

Figura 47: Materiais e revestimentos área de serviço/ quintal.



Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando todas as etapas de desenvolvimento do trabalho, foram realizadas pesquisas documentais e bibliográficas sobre a evolução das cozinhas residenciais e sua ligação direta com a metodologia de projeto de Design de Interiores, considerando o importante papel do Designer em momentos de grandes mudanças na humanidade para busca de solução de problemas.

O presente trabalho buscou utilizar dos conhecimentos adquiridos no percurso formativo da Graduação no Curso Superior de Tecnologia em Design de Interiores e nas pesquisas realizadas para desenvolver um projeto de cozinha residencial e área de serviço, na etapa de estudo preliminar e, assim, cumpriu seu principal objetivo.

Os estudos realizados permitiram acompanhar a evolução do espaço cozinha, ao longo dos séculos, e a forma como este equipamento vem sendo utilizado em diferentes contextos históricos, sociais e culturais. Deste modo, foi possível compreender o caminho que a metodologia do Design de Interiores percorreu até a consolidação dos parâmetros projetuais das cozinhas residenciais utilizados nos dias atuais e como vem se desenvolvendo e atualizando constantemente na busca de soluções de problemas. O estudo destes parâmetros foi imprescindível para entender

o ambiente como um todo, além da interação entre o usuário e o espaço, sendo ao mesmo tempo particular e universal.

No contexto da pandemia da Covid-19, no qual fomos compulsoriamente obrigados a ficar em casa e descobrir novas formas de viver e relacionar-se com o ambiente, a abordagem sobre humanização dos espaços e a atuação do profissional de designer de interiores vem tornando-se indispensável. A orientação profissional sairá do campo das discussões para a necessidade da prática, da realização em atendimento à chegada de novas demandas.

Durante o processo de desenvolvimento do projeto de interiores, percebeu-se a importância de cada etapa projetual e das ferramentas utilizadas para a obtenção de resultados assertivos e consistentes, tendo os desejos e as necessidades dos clientes como pontos de partida e chegada.

O resultado final obtido foi o conjunto do entendimento dos gostos, necessidades, hábitos dos clientes e a forma como se relaciona com o espaço. Percebeu-se que o Design maximiza a experiência do morador em sua forma única de morar, tornando o ambiente identificável e afetivo.

Este Trabalho de Conclusão de Curso pode contribuir para a atualização das formas de projetar diante das novas demandas que surgem a cada dia e impactam na forma de projetar os ambientes internos. Portanto, o Design de Interiores tem um importante papel, tanto na solução de problemas através de pesquisas e do uso do conhecimento histórico, quanto no contínuo desenvolvimento de novas formas de morar.

REFERÊNCIAS

ABERGO. O que é ergonomia? 2000. Disponível em:<http://www.abergo.org.br>. Acesso em: fevereiro de 2021.

ALBUQUERQUE, Flávia. **Estudo mostra mudanças de hábitos alimentares durante a pandemia.** 2020. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2020-10/estudo-mostra-mudanca-de-habitos-alimentares-durante-pandemia>. Acesso em: fevereiro de 2021.

ANGELINI, Liliah. Webinar Connect Arch - O Futuro do morar e do viver por Studio Eliane, jun. 2020. Disponível em:<https://eliane.eadplataforma.com/>. Acesso em: junho de 2020.

ARCH DAILY. **Guia Arauco:** Como projetar e construir uma cozinha corretamente?. 2016. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/789635/guia-arauco-como-projetar-e-construir-uma-cozinha-corretamente>. Acesso em: fevereiro de 2021.

BARROS, Nilza; LAURENTI, Carolina. **Identidade:** Questões conceituais e contextuais. PSI -Revista de psicologia social e institucional, Londrina,v.2,n.1, jun.2000. Disponível em: <http://www2.uel.br/ccb/psicologia/revista/textov2n13.htm>

BLOG HIGH DESIGN. **Por que o Design é tão importante durante e após uma pandemia.** 2020. Disponível em: <https://blog.highdesignexpo.com/cenrios/painel-high-design-por-que-o-design-importante-durante-e-aps-uma-pandemia> Acesso em: janeiro de 2021.

BROWN, Rachel; FARRELLY ,Lorraine. **Materiais no Design de Interiores.** São Paulo: Editora G. Gili, Ltda, 2014.

CASA ABRIL. **Hall de entrada:** dicas para prevenir a entrada do coronavírus em casa. 2020. Disponível em:<https://casa.abril.com.br/ambientes/hall-de-entrada-dicas-para-prevenir-a-entrada-do-coronavirus-em-casa/>. Acesso em: fevereiro de 2021.

CONCEITO DE ESTILO. **Estilo contemporâneo:** atual e do seu jeito. 2015. Disponível em: <https://www.conceitodeestilo.com.br/2015/06/estilo-contemporaneo-atual-e-do-seu.html>. Acesso em: mar. 2021.

CORREIO BRAZILIENSE. **Setor de móveis cresce durante a pandemia.** 2020. Disponível em: <https://www.correiobraziliense.com.br/cidades-df/2020/10/4882946-setor-de-moveis-em-alta.html>. Acesso em: janeiro de 2021.

COSETINOTV. **Global Kitchen - The Kitchen of the Future | Cosentino.** Youtube. Disponível em:<https://www.youtube.com/watch?v=qfkEqqReA4w>. Acesso em: janeiro de 2021. 10:30.

DURATEX. **Duratex Madeira lança tecnologia antiviral e antibacteriana.** 2020. Disponível em: <https://www.duratex.com.br/pt/noticias/duratex-madeira-lanca-tecnologia-antiviral-e-antibacteriana>. Acesso em: fevereiro de 2021.

GASPAR, Rogério. **Como será o universo da arquitetura e do design pós - pandemia?** 2020. Disponível em: <https://digital.formobile.com.br/colunistas/como-ser-o-universo-da-arquitetura-e-do-design-ps-pandemia>. Acesso em: janeiro de 2021.

GAZETA DO POVO. **Cresce o interesse por pequenas reformas e projetos de decoração durante a pandemia.** 2020. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/haus/arquitetura/cresce-interesse-por-pequenas-reformas-e-projetos-de-decoracao-durante-a-pandemia/> Acesso em: janeiro de 2021.

GIBBS, Jenny. **Design de Interiores:** Guia útil para estudantes e profissionais. São Paulo: Editora G. Gili, Ltda, 2019.

GURGEL, Miriam. **Projetando cozinhas:** Do sonho ao Design. São Paulo. Editora Senac São Paulo: 2020. Edição do Kindle.

HESKETT, John. **Design.** São Paulo: Editora Ática, 2008.

HIGGINS, Ian. **Planejar espaços para o Design de Interiores.** São Paulo: Gustavo Gili, 2015.

INSTITUTO SILESTONE. **Global kitchen: The home kitchen in the globalization era.** 2017, Cosentino S.A: Espanha. Disponível em: <https://cosentino.box.com/s/q468swe4cpxdbq3ez0fehndrmwrepbd>

JACQUES, J. J.; SANTOS, R. F. dos. **O Painel Semântico como Ferramenta no Desenvolvimento de Produtos.** Anais V CIPED, Bauru. 2009.

IPEN. **Ação germicida do sol tem baixo poder para impedir transmissão de coronavírus, aponta estudo.** 2020. Disponível em: https://www.ipen.br/portal_por/portal/interna.php?secao_id=39&campo=1451130/06/2020. Acesso em fevereiro de 2021.

LEMOS, Carlos A. C. **Cozinhas, etc.** São Paulo: Editora Perspectiva. 1978.

LEMOS, Carlos A. C. **História da casa brasileira.** São Paulo: Contexto, 1989.

LEVEOVIX, Thais Ventura. **A Evolução Das Cozinhas Residenciais Europeias Versus A Contemporaneidade Brasileira.** 2016. 30 f. Monografia (Especialização em Design de Interiores) – Programa de Pós-Graduação, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curitiba, 2016.

MAXIMO DA SILVA, João Luiz. **Transformações no espaço doméstico - o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930.** Anais do Museu Paulista, São Paulo, vol. 15, núm. 2, pp. 197-220, jul-dez, 2007. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=27315218>. Acesso em: fevereiro 2021.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Sobre a doença. 2020. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca>. Acesso em: janeiro de 2021.

NIELSEN. **Impacto da COVID-19 nas vendas de produtos de giro rápido no Brasil e ao redor do mundo**: Pesquisa. US, 2020.

PANERO, Julius; ZELNIK, Martin. **Dimensionamento humano para espaços interiores**. Barcelona: Gustavo Gili, 2002.

PAZMINO. **Como se cria**: 40 métodos para design de produtos. São Paulo: Blucher, 2015.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana. **O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares**. Rev. Nutr., Campinas, 16(3):245-256, jul./set.,2003. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000300002 Acesso em: fev. 2021.

SALGUEIRO, Roberta. **Designer estuda como serão as casas pós -pandemia**. 2020. Disponível em: <https://www.folhavoria.com.br/geral/blogs/momento-decor/2020/08/17/designer-estuda-como-serao-as-casas-pos-pandemia/>. Acesso em: fev. 2021.

SOBRAL, José Manuel. **Da casa à nação**: passado, memória, identidade. Revista Etnográfica, Lisboa, v.III,n.1,p.71-86, maio. 1999. Disponível em: <https://www.cria.org.pt/pt/etnografica> Acesso em: mar. 2021.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Planta baixa humanizada: Geral

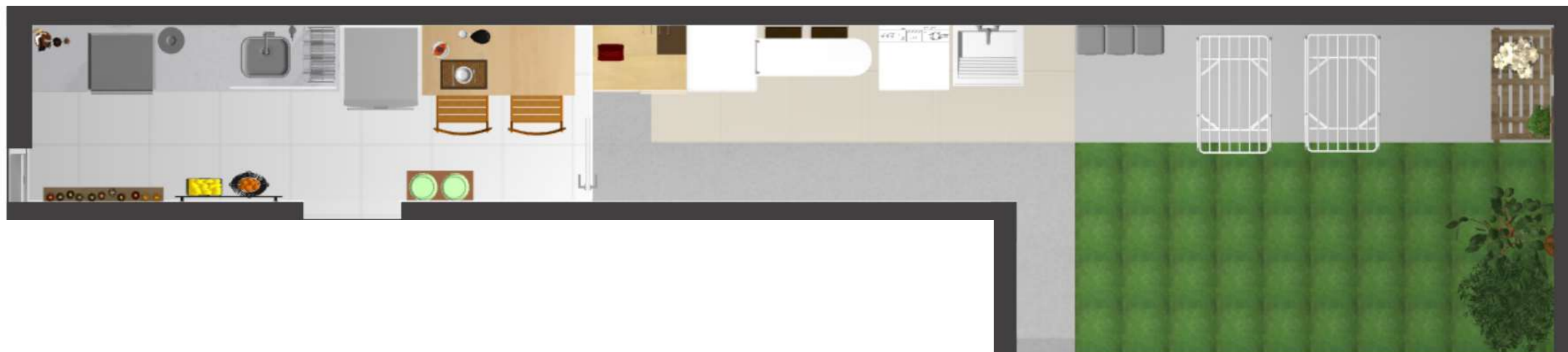
APÊNDICE B – Planta baixa humanizada: Cozinha

APÊNDICE C – Vista A humanizada: Cozinha


APÊNDICE D – Vista B humanizada: Cozinha

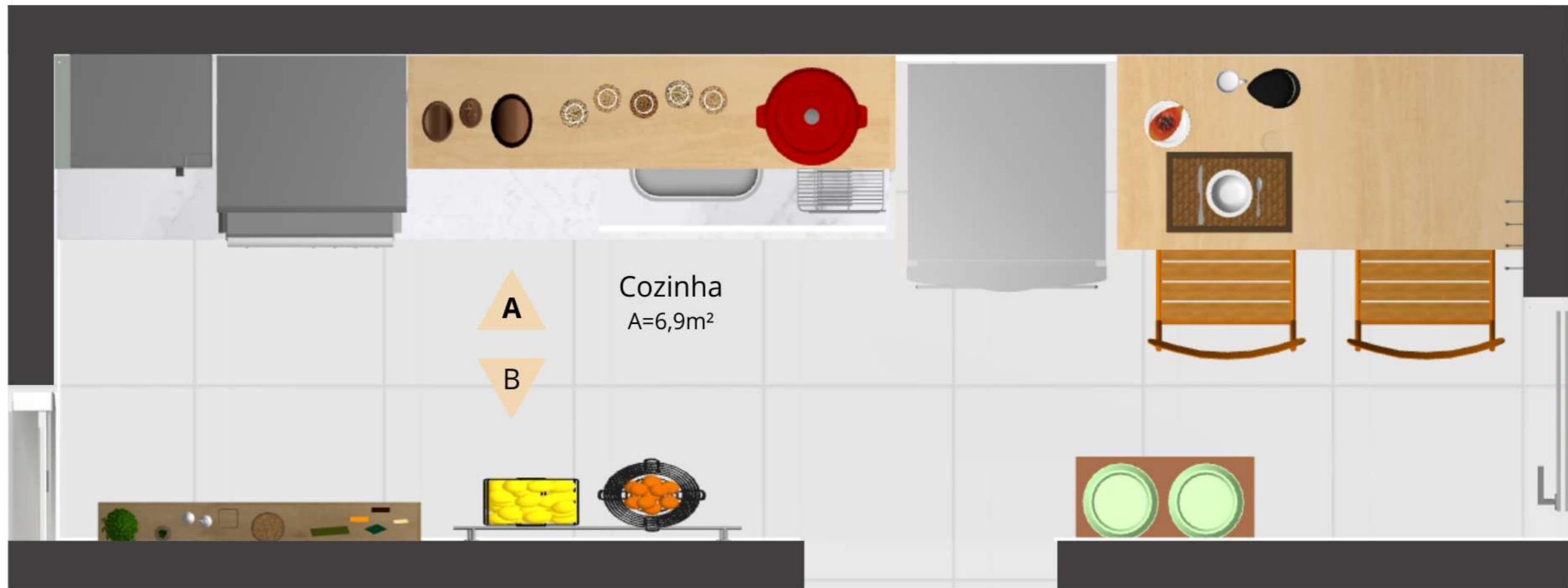
APÊNDICE E – Planta baixa humanizada: Área de serviço/lavanderia

APÊNDICE F – Vista A humanizada: Área de serviço/ lavanderia



1 PLANTA BAIXA HUMANIZADA - GERAL
SEM ESCALA

 <p>INSTITUTO FEDERAL Alagoas</p>	INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL			
	CURSO : DESIGN DE INTERIORES			
	DISCIPLINA : TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC		PROJETO : COZINHA E ÁREA DE SERVIÇO	
	ORIENTADORA: PROFª ESP. VALÉRIA TELES		DISCENTE: MARCELLA FARIAS	
DESENHO: PLANTA BAIXA HUMANIZADA - GERAL		ESCALA: SEM ESCALA		DATA: ABRIL 2021
				PRANCHA: 1/6




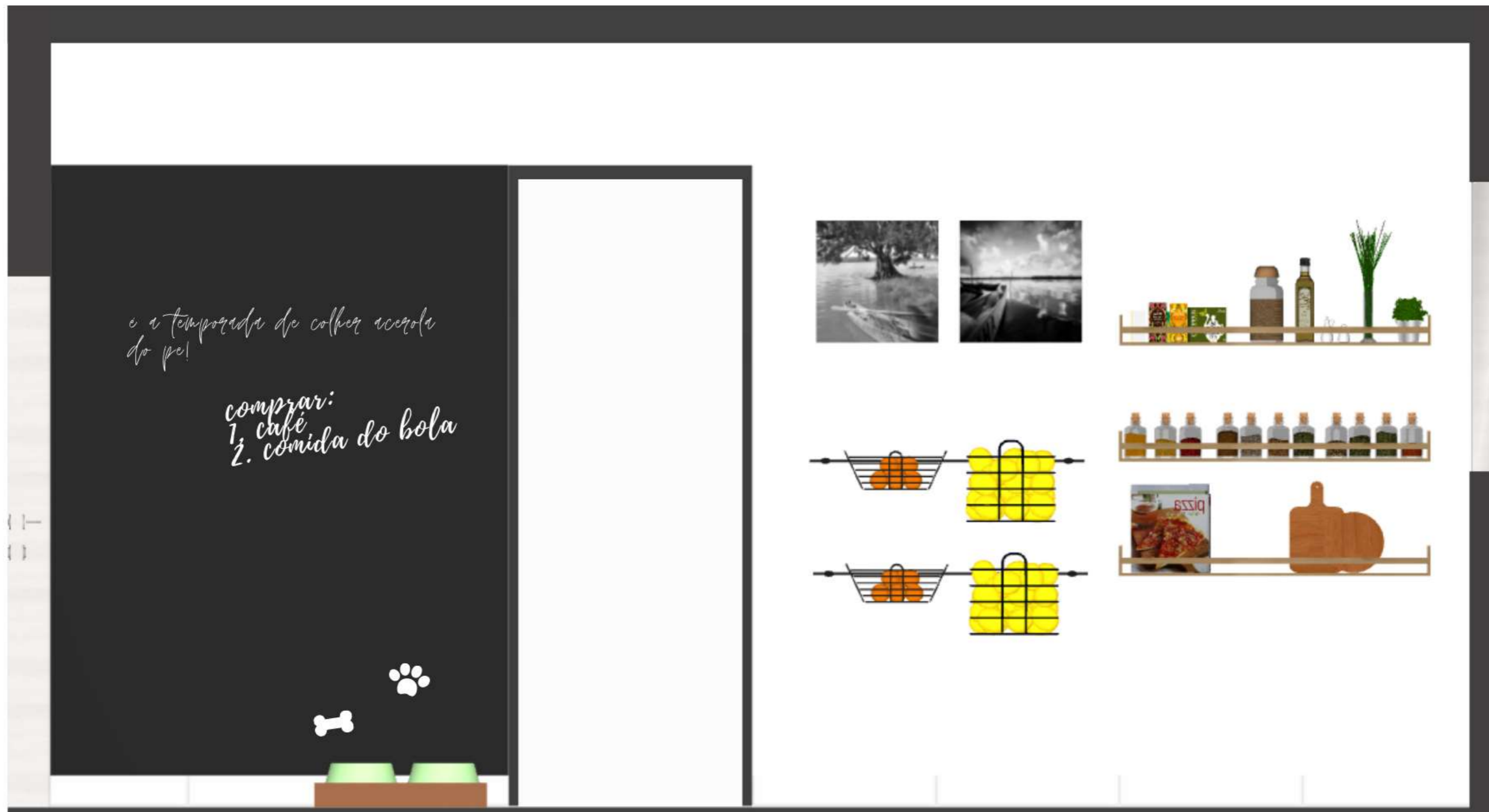
2 PLANTA BAIXA HUMANIZADA - COZINHA SEM ESCALA

 <p>INSTITUTO FEDERAL Alagoas</p>	INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL		
	CURSO : DESIGN DE INTERIORES		
	DISCIPLINA : TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC		PROJETO : COZINHA E ÁREA DE SERVIÇO
	ORIENTADORA: PROFª ESP. VALÉRIA TELES		DISCENTE: MARCELLA FARIAS
DESENHO: PLANTA BAIXA HUMANIZADA - COZINHA		ESCALA: SEM ESCALA	DATA: ABRIL 2021
			PRANCHA: 2/6



3 VISTA A HUMANIZADA - COZINHA SEM ESCALA

 <p>INSTITUTO FEDERAL Alagoas</p>	INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL		
	CURSO : DESIGN DE INTERIORES		
	DISCIPLINA : TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC		PROJETO : COZINHA E ÁREA DE SERVIÇO
	ORIENTADORA: PROFª ESP. VALÉRIA TELES	DISCENTE: MARCELLA FARIAS	
DESENHO: VISTA A HUMANIZADA - COZINHA	ESCALA: SEM ESCALA	DATA: ABRIL 2021	PRANCHA: 3/6




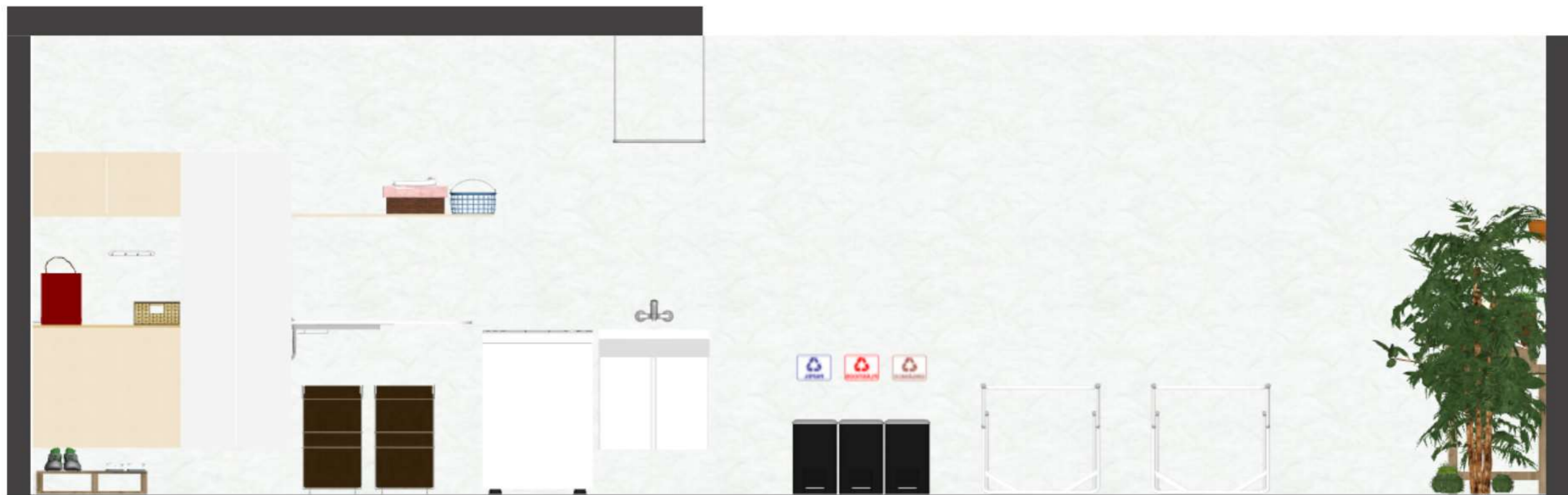
4 VISTA B HUMANIZADA - COZINHA SEM ESCALA

<p>INSTITUTO FEDERAL Alagoas</p>	INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL		
	CURSO : DESIGN DE INTERIORES		
DISCIPLINA :	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC		PROJETO : COZINHA E ÁREA DE SERVIÇO
ORIENTADORA:	DISCENTE:		
PROFª ESP. VALÉRIA TELES	MARCELLA FARIAS		
DESENHO:	ESCALA:	DATA:	PRANCHA:
VISTA B HUMANIZADA - COZINHA	SEM ESCALA	ABRIL 2021	4/6




5 PLANTA BAIXA HUMANIZADA - ÁREA DE SERVIÇO SEM ESCALA

 <p>INSTITUTO FEDERAL Alagoas</p>	INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL		
	CURSO : DESIGN DE INTERIORES		
	DISCIPLINA : TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC		PROJETO : COZINHA E ÁREA DE SERVIÇO
	ORIENTADORA: PROFª ESP. VALÉRIA TELES	DISCENTE: MARCELLA FARIAS	
DESENHO: PLANTA BAIXA HUMANIZADA - ÁREA DE SERVIÇO	ESCALA: SEM ESCALA	DATA: ABRIL 2021	PRANCHA: 5/6



6 VISTA A HUMANIZADA - ÁREA DE SERVIÇO SEM ESCALA

 <p>INSTITUTO FEDERAL Alagoas</p>	INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL		
	CURSO : DESIGN DE INTERIORES		
DISCIPLINA : TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC		PROJETO : COZINHA E ÁREA DE SERVIÇO	
ORIENTADORA: PROFª ESP. VALÉRIA TELES		DISCENTE: MARCELLA FARIAS	
DESENHO: VISTA A HUMANIZADA - ÁREA DE SERVIÇO		ESCALA: SEM ESCALA	
		DATA: ABRIL 2021	
		PRANCHA: 6/6	