

# La Carne

## Cortes Especiais

O tema proposto para o desenvolvimento do Trabalho Final de Graduação é de uma loja de carnes, que venda também itens e artigos voltados para a carne e para o churrasco. Além da loja, o projeto também oferecerá cursos gourmet voltados para cortes especiais e um restaurante.

Diferente de um açougue tradicional, as carnes vendidas na loja serão embaladas à vácuo, pois este sistema traz mais segurança alimentar para o consumidor e uma margem de vencimento maior para o estabelecimento trabalhar.

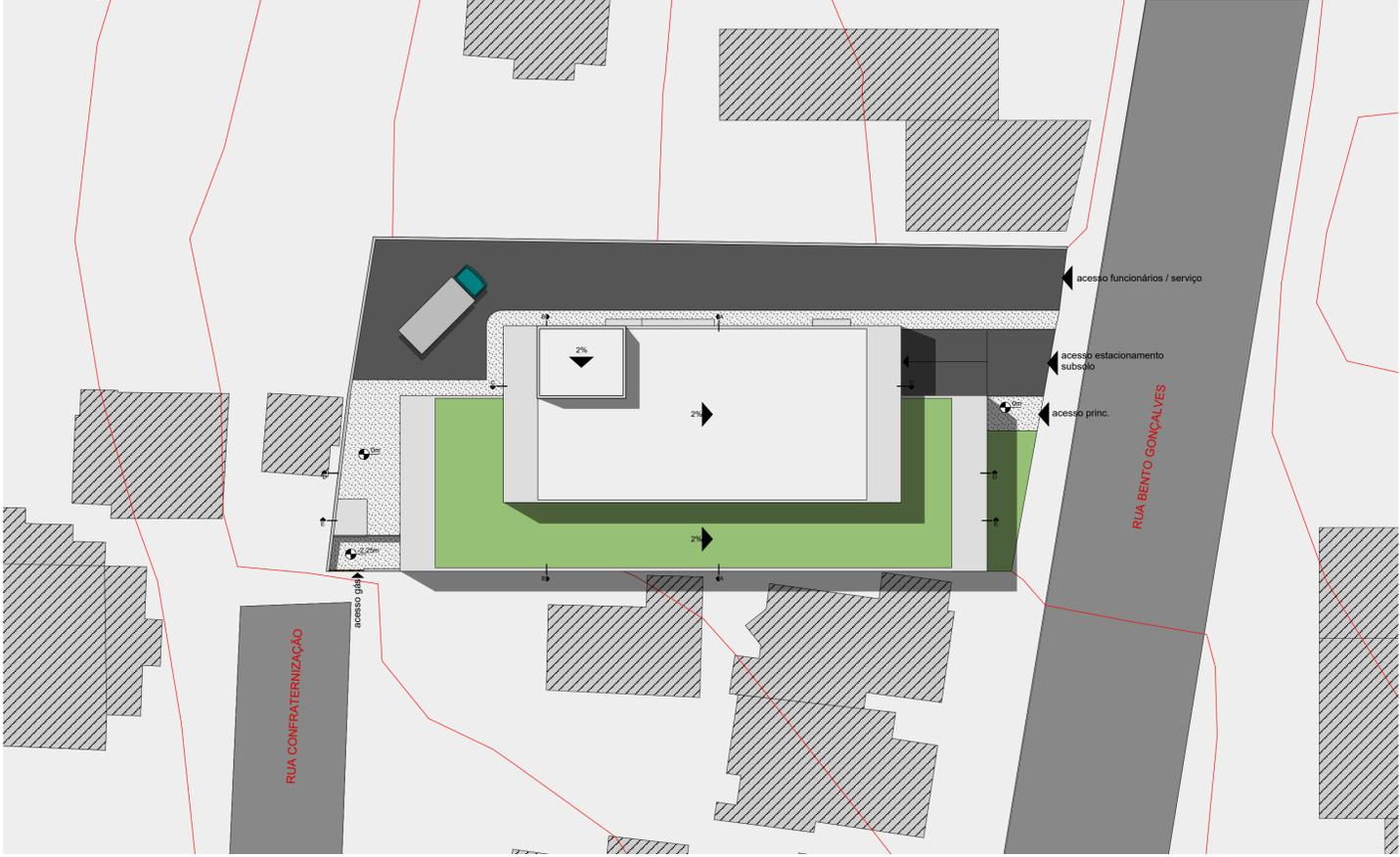
Na região existem poucos cursos voltados para a área de açougue. O mais conhecido é o da AGAS (Associação Gaúcha de Supermercado) e é ministrado em Porto Alegre. Este curso da AGAS tem ênfase em cortes tradicionais de açougue, o Curso proposto para o projeto seria para a parte mais gourmet e de cortes especiais.

O restaurante seria um complemento do projeto. Nele os clientes poderiam experimentar os cortes que são vendidos na loja, preparados com receitas que são recomendadas para eles.





IMPLANTAÇÃO



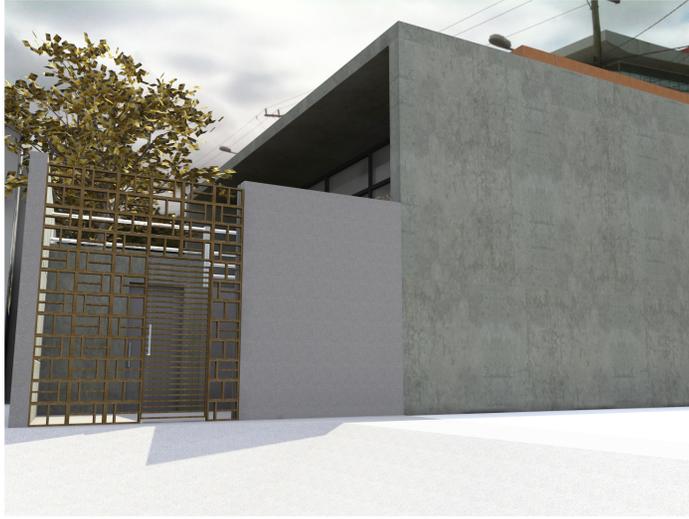
ACESSO DE FUNCIONÁRIOS



ACESSOS PRINCIPAIS



ACESSO À CENTRAL DE GÁS



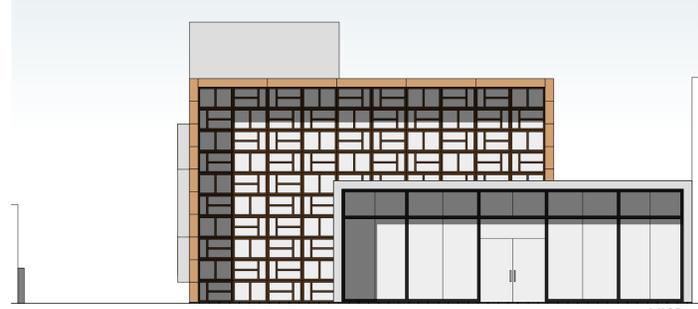
ACESSO DE SERVIÇOS



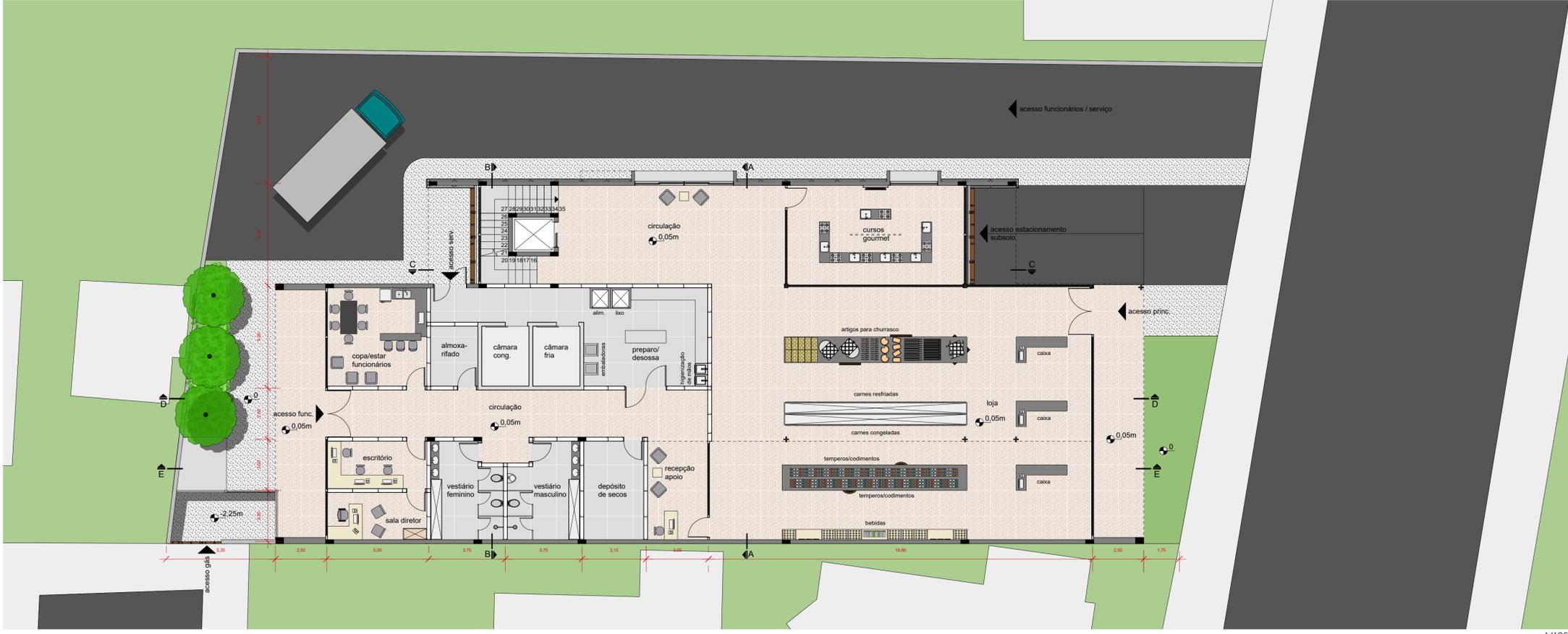
FACHADA LESTE



FACHADA OESTE

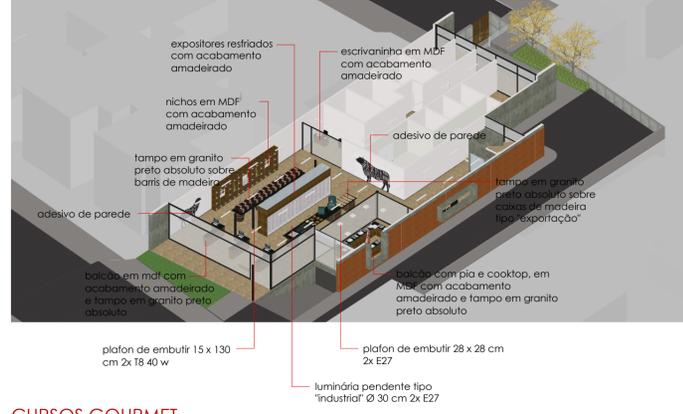


PLANTA BAIXA TÉRREO



esc: 1/125

PLANTA BAIXA TÉRREO ISOMÉTRICA



CURSOS GOURMET



ENTRADA DA LOJA



VISTA GERAL DA LOJA



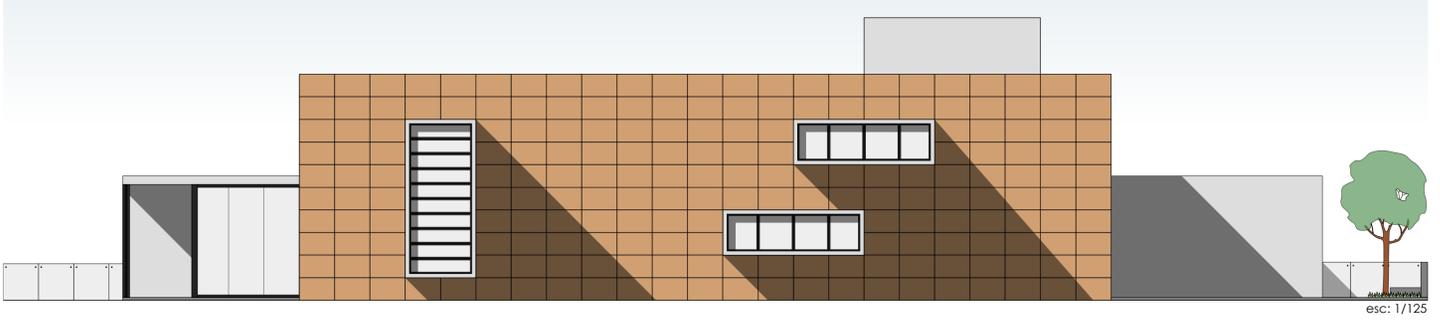
VISTA GERAL DA LOJA, CURSOS GOURMET AO FUNDO



RECEPÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO/APOIO

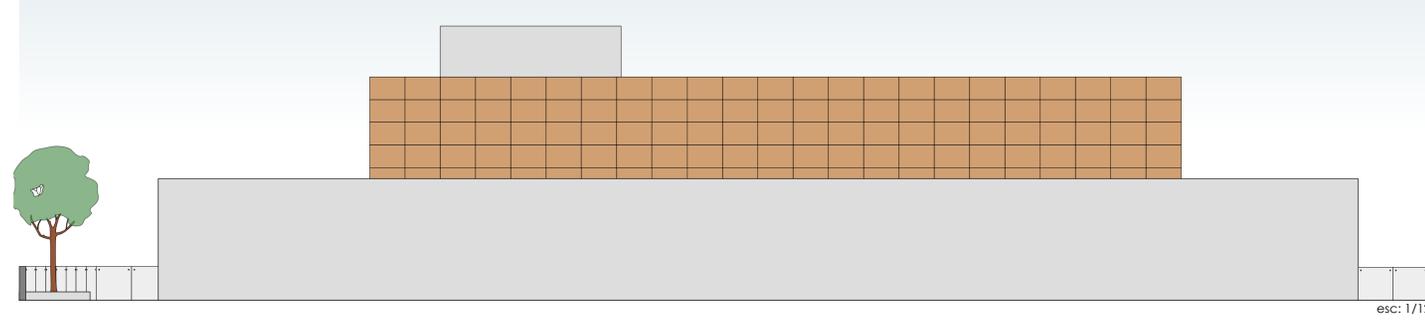


FACHADA NORTE



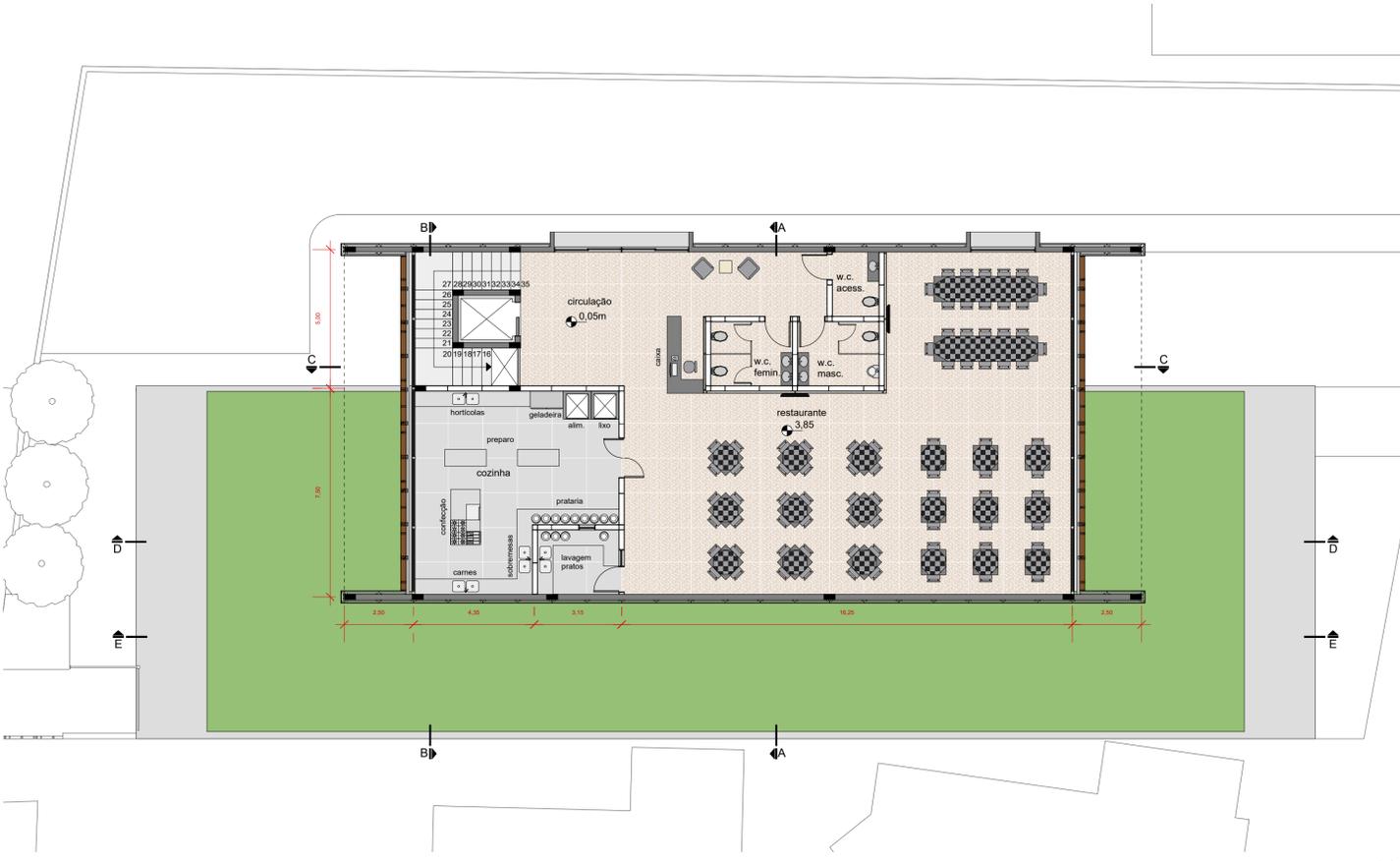
esc: 1/125

FACHADA SUL



esc: 1/125

PLANTA BAIXA 2º PAVIMENTO



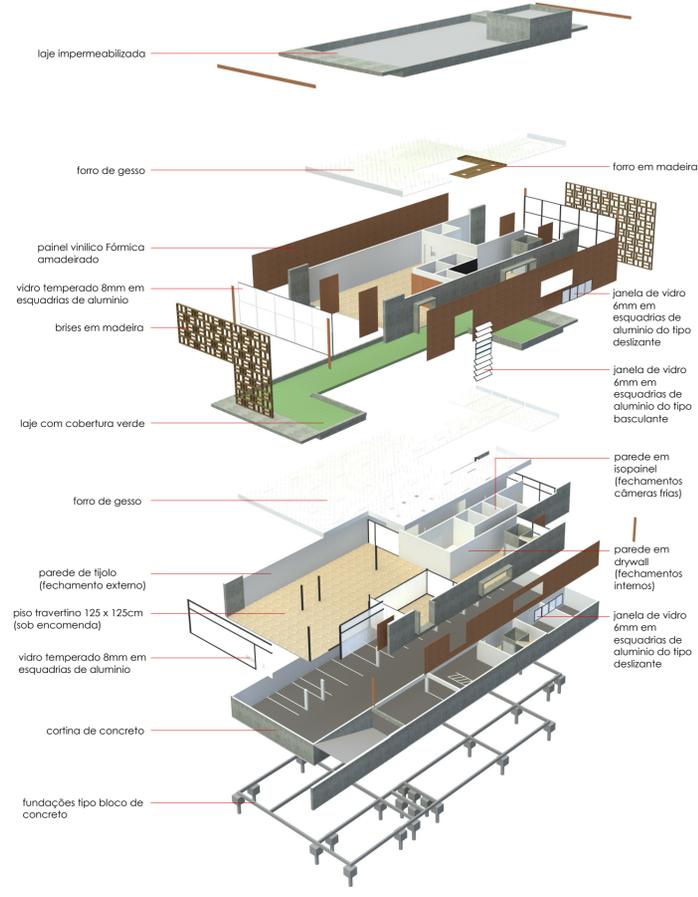
PLANTA BAIXA 2º PAVIMENTO ISOMÉTRICA



COZINHA DO RESTAURANTE



PERSPECTIVA EXPLODIDA



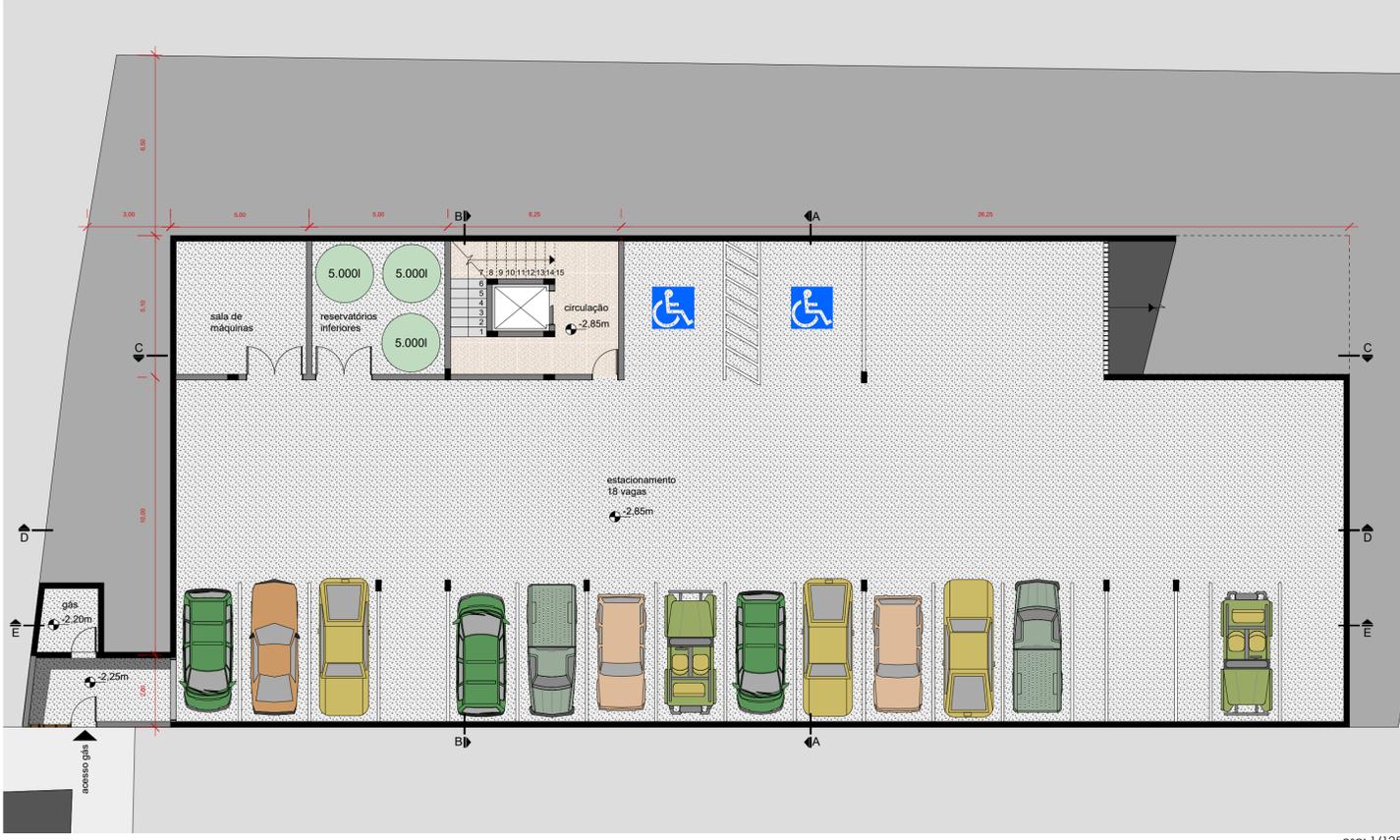
ENTRADA DO RESTAURANTE



VISTA GERAL DO RESTAURANTE



PLANTA BAIXA SUBSOLO

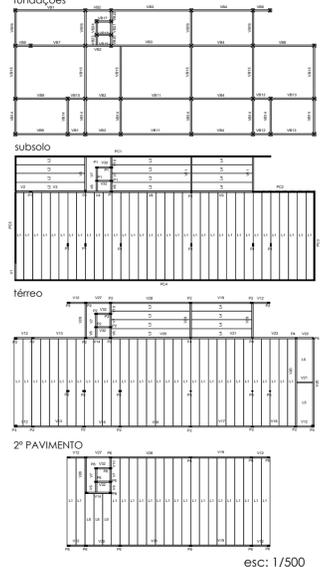


esc: 1/125

PLANTA BAIXA SUBSOLO ISOMÉTRICA



DIAGRAMA ESTRUTURAL



esc: 1/500

PLANILHA DE ÁREAS

AMBIENTE	ÁREA (m²)
LOJA	232,50
CURSOS GOURMET	41,95
W.C. FEMININO	6,75
W.C. MASCULINO	6,75
W.C. ACESSÍVEL	3,85
RESTAURANTE	150,50
COZINHA	45,71
LAVAGEM DE PRATOS	6,70
RECEPÇÃO APOIO/ADMINISTRAÇÃO	14,62
PREPARO/DEOSSA	41,60
CÂMARA FRIA	6,75
CÂMARA DE CONGELADOS	6,75
COPA/ESTAR FUNCIONÁRIOS	23,28
ESCRITÓRIO	11,16
SALA DIRETOR	11,16
W.C./VESTIÁRIO FEMININO	15,53
W.C./VESTIÁRIO MASCULINO	15,53
DEPÓSITO DE SECOS	13,90
ALMOXARIFADO	6,75
CENTRAL DE GÁS	6,70
CIRCULAÇÃO	156,35
ESTACIONAMENTO SUBSOLO	604,33
RESERVATÓRIOS INFERIORES	23,05
SALA DE MÁQUINAS	23,05
ÁREA DE PAREDES	227,87
<b>ÁREA TOTAL</b>	<b>1703,09</b>

CORTE A-A



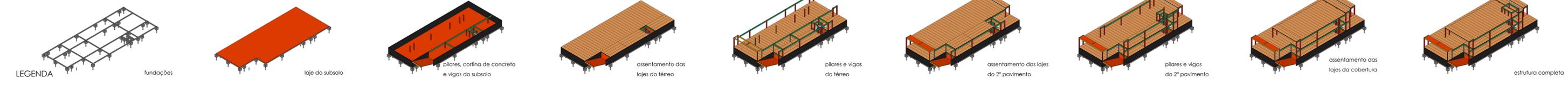
esc: 1/125

CORTE B-B



esc: 1/125

DIAGRAMA ESTRUTURAL (3D)

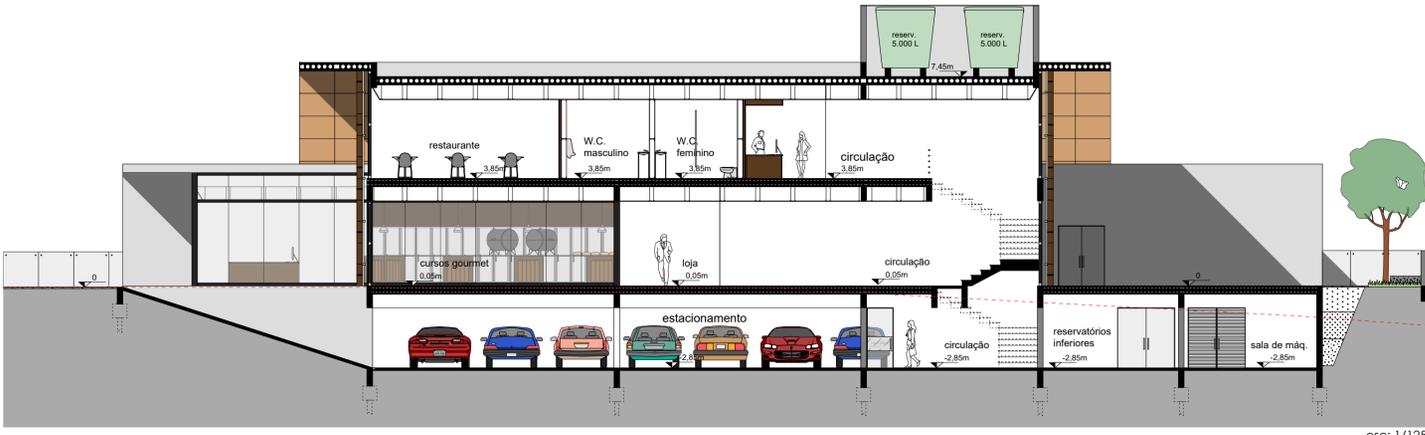


- LEGENDA
- laje de concreto armado moldado in loco
  - cortina de concreto armado
  - laje alveolar h = 30 cm
  - pilares pré-fabricado de concreto armados
  - pilares metálicos
  - vigas pré-fabricadas de concreto protendido
  - vigas de concreto armado moldado in loco

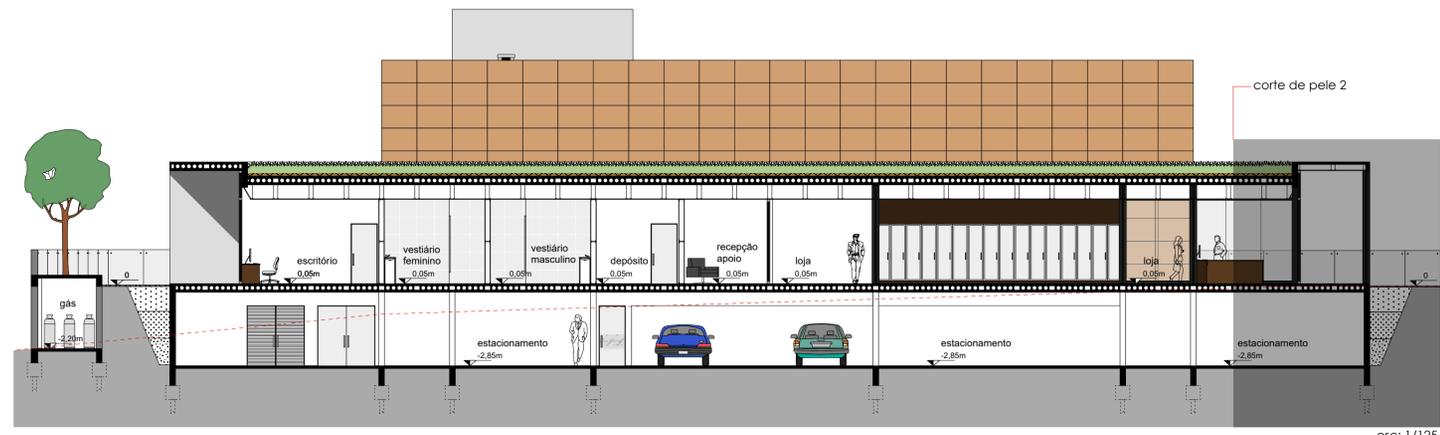
CORTE PERSPECTIVADO LONGITUDINAL



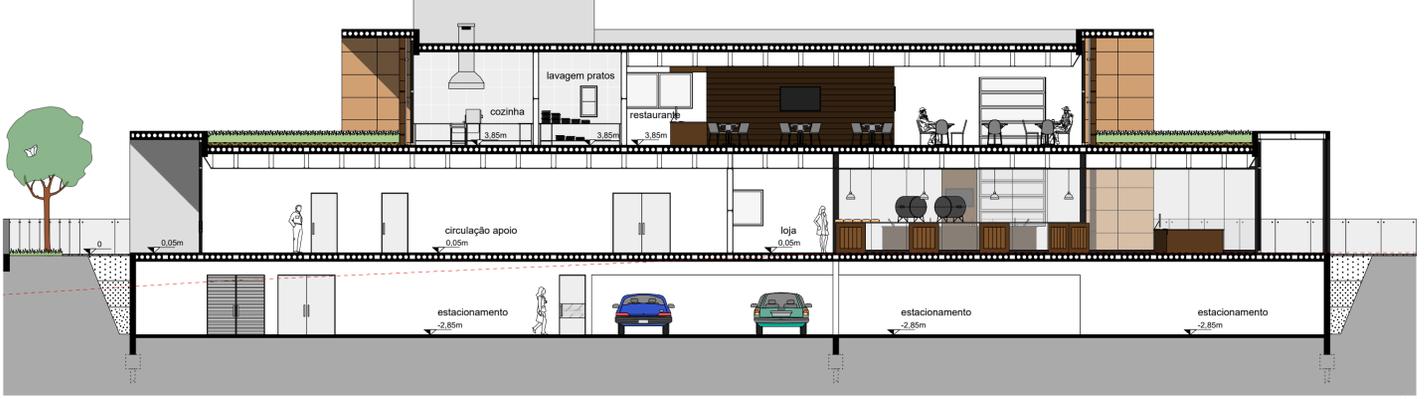
CORTE C-C



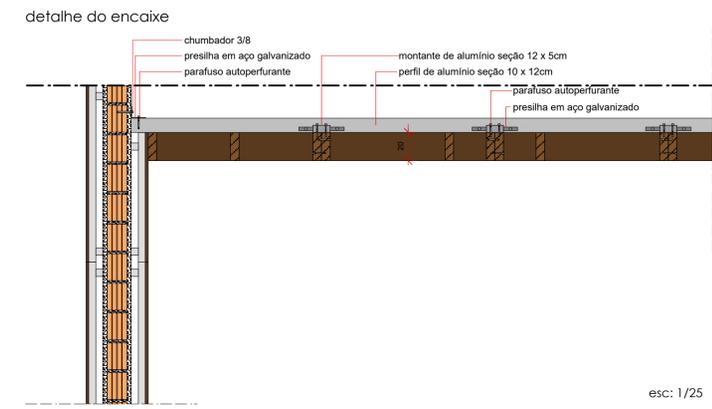
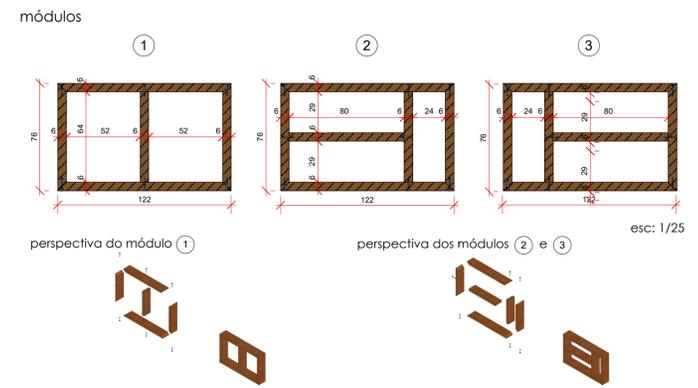
CORTE E-E



CORTE D-D



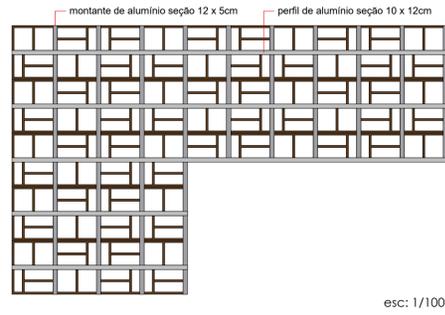
DETALHAMENTO DOS BRISES



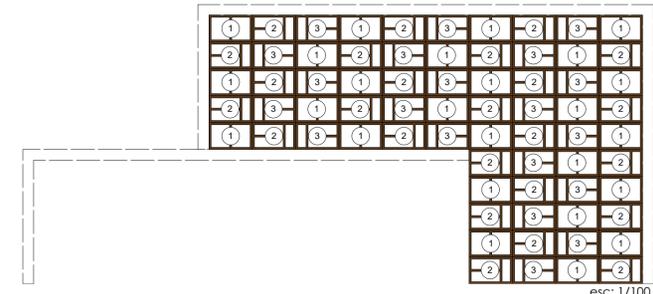
CORTE PERSPECTIVADO ORTOGONAL



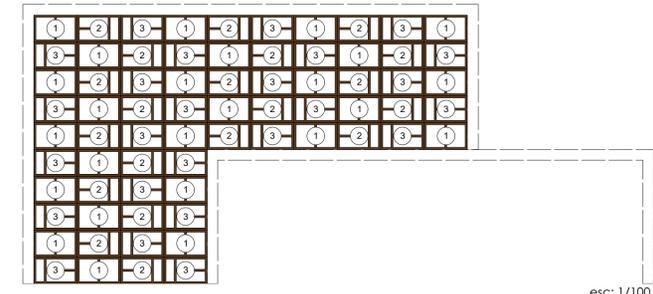
distribuição dos perfis e montantes



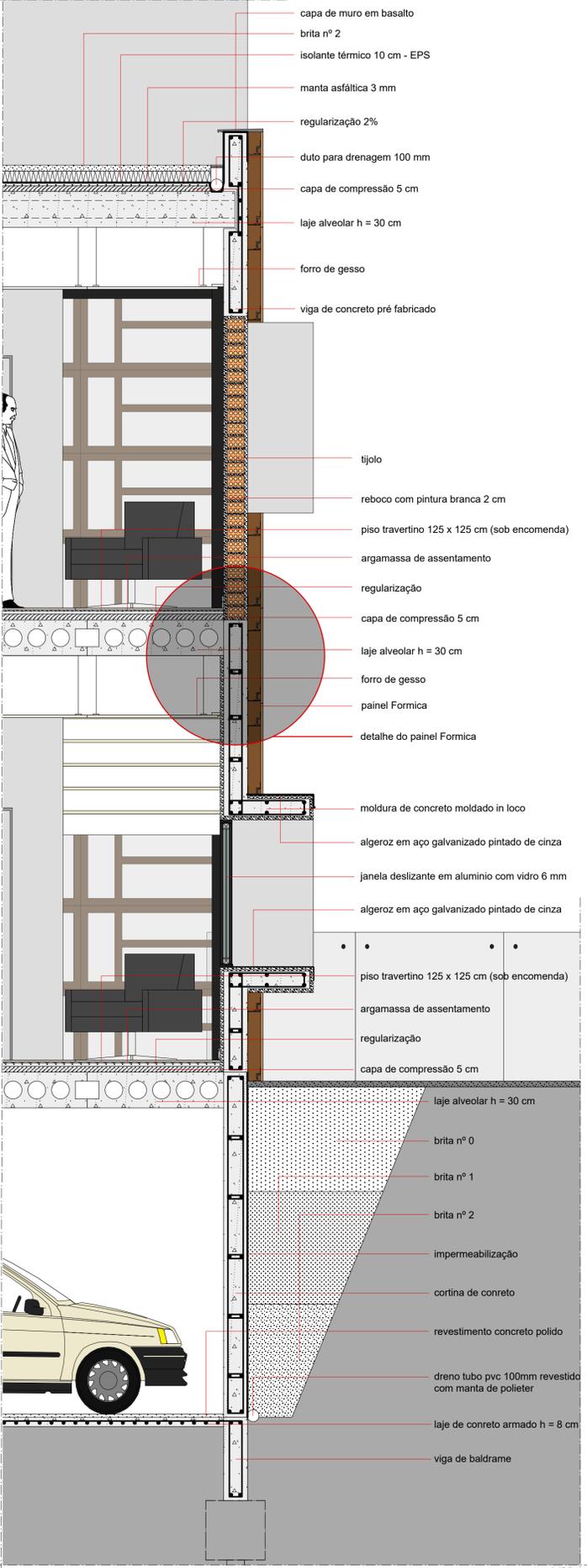
paginação dos módulos na fachada leste



paginação dos módulos na fachada oeste

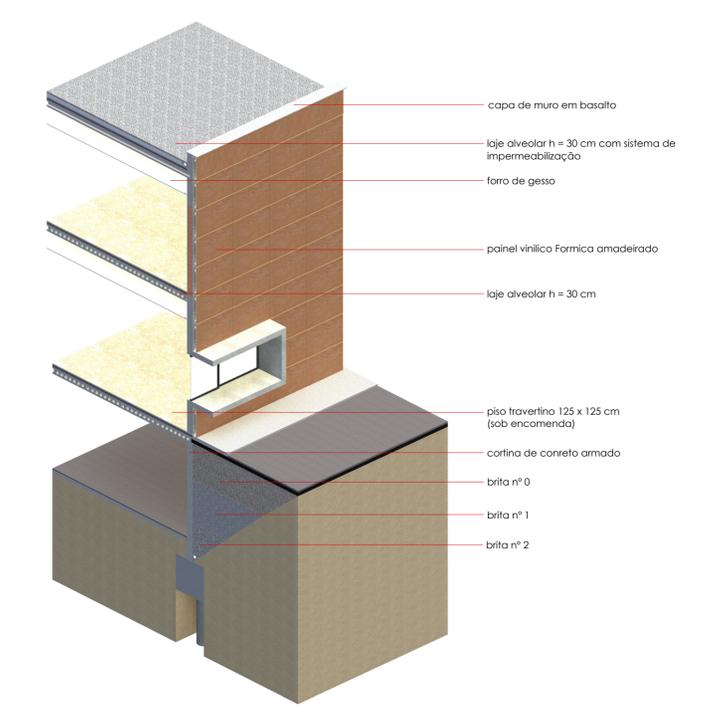


**CORTE DE PELE 1**

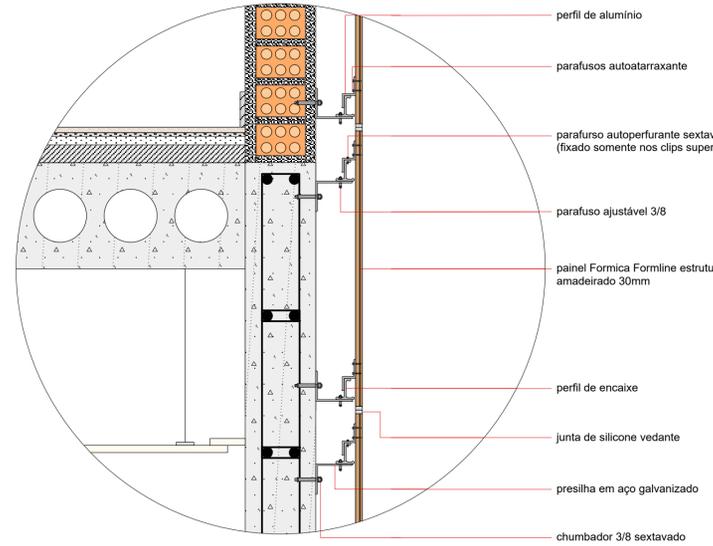


esc: 1/25

**CORTE DE PELE 1 (3D)**

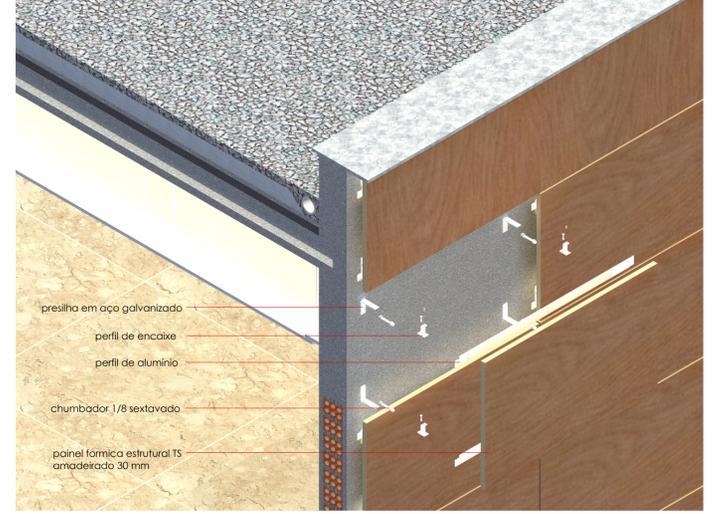


**DETALHE DO PAINEL FÓRMICA**

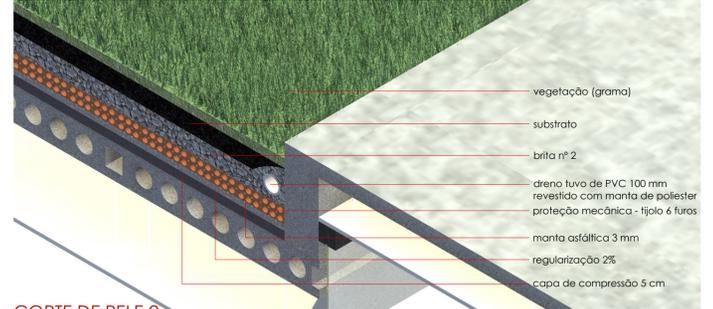


esc: 1/10

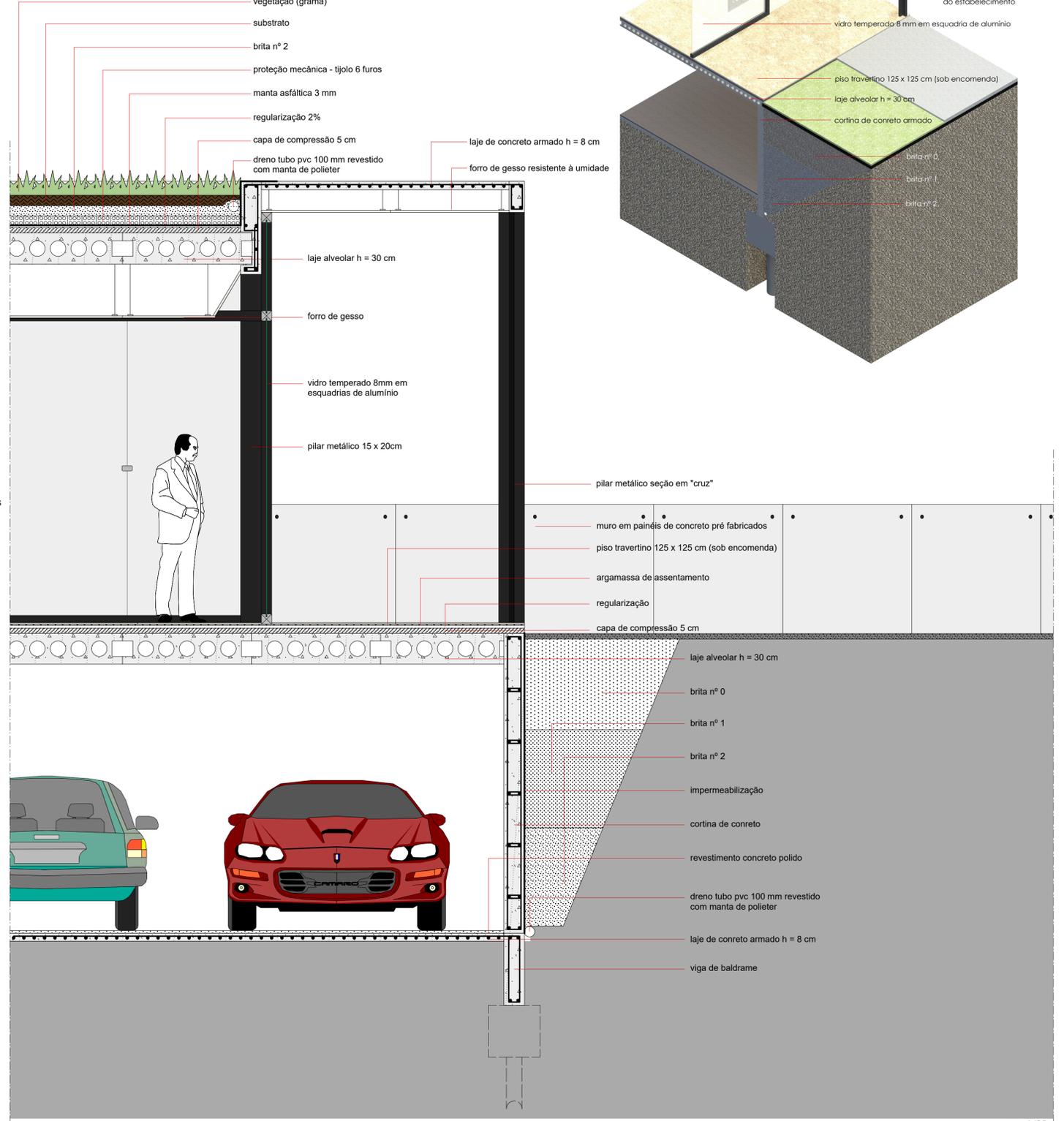
**MONTAGEM DO PAINEL FORMICA**



**DETALHE 3D DA COBERTURA VERDE**



**CORTE DE PELE 2**



esc: 1/25