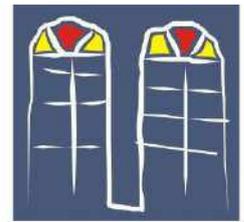




**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO  
CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS  
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO**



**ARQUITETURA  
E URBANISMO  
U E M A**

**LEONARDO MORAES DE OLIVEIRA**

**JAILHOUSE ROCK BAR: ANTEPROJETO ARQUITETÔNICO DE UM BAR  
TEMÁTICO**

São Luís/MA

2013

**LEONARDO MORAES DE OLIVEIRA**

**JAILHOUSE ROCK BAR: ANTEPROJETO ARQUITETÔNICO DE UM BAR  
TEMÁTICO**

Monografia apresentada ao curso de  
Arquitetura e Urbanismo da Universidade  
Estadual do Maranhão para obtenção do  
título de Bacharel em Arquitetura e  
Urbanismo.

Orientador: Msc. Andréa Dualibe

São Luís/MA

2013

**LEONARDO MORAES DE OLIVEIRA**

**JAILHOUSE ROCK BAR: ANTEPROJETO ARQUITETÔNICO DE UM BAR  
TEMÁTICO**

Monografia apresentada ao curso de  
Arquitetura e Urbanismo da Universidade  
Estadual do Maranhão para obtenção do  
título de Bacharel em Arquitetura e  
Urbanismo.

Orientador: Msc. Andréa Dualibe

Aprovada em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

**Prof<sup>a</sup> Andréa Duailibe (Orientadora)**  
Universidade Estadual do Maranhão

---

**Prof<sup>a</sup> Nádia Rodrigues (Examinadora)**  
Universidade Estadual do Maranhão

---

**(Examinador)**

Este trabalho é dedicado aos meus familiares, aos meus amigos e aos meus professores. E ao Rock'n Roll.

## **AGRADECIMENTOS**

Ao concluir mais esta etapa, me recordo das pessoas que me acompanharam nesta trajetória e permitiram que este sonho se tornasse realidade.

Agradeço primeiramente à Deus, pois sem Ele nada é possível.

À minha família, pois sem eles, eu nada seria. À minha mãe, Maria das Graças Moraes Rêgo, que sempre esteve ao meu lado, erguendo-me, disciplinando-me e amando-me acima de qualquer coisa; ao meu pai e melhor amigo, Adauto dos Santos Oliveira; à minha irmã, Vanessa Moraes de Oliveira, pela paciência, apoio e torcida.

Aos meus demais familiares que se fizeram presentes em todos os momentos e por todo o amparo dispensado.

Aos meus amigos, alguns desde a infância, por terem compreendido minhas inúmeras ausências, principalmente, na fase de conclusão deste trabalho. Sou muito grato por tê-los em minha vida.

Aos meus companheiros de curso que, nesses cinco anos, compartilharam do intenso aprendizado, nervosismos, noites mal dormidas em busca deste objetivo, e também, momentos únicos de alegria.

À minha orientadora Profa. Msc. Andréa Duailibe pela disponibilidade, dedicação, paciência e compromisso na condução desde trabalho, pois sem seu direcionamento não teria conseguido chegar ao resultado ora apresentado.

A todos os professores do curso de Arquitetura e Urbanismo da UEMA pela doação e ensinamentos compartilhados. Cada um, de forma singular e especial, foram essenciais para concretização do curso e, conseqüentemente, refletindo na minha formação profissional.

Aos cantores Dave Grohl, Bruce Dickinson e James Hetfield por serem fonte de inspiração e participantes da trilha sonora nas madrugadas de estudo e produção monográfica.

Por fim, a todos que, ainda não elencados descritivamente, contribuíram, torceram e incentivaram para que eu pudesse chegar até aqui e concretizasse mais esse sonho.

Meus sinceros agradecimentos!!!

“Se as portas da percepção forem abertas, as coisas irão surgir como realmente são: infinitas.”

(Jim Morrison, The Doors)

## RESUMO

**Jailhouse Rock Bar: Anteprojeto arquitetônico de um bar temático.** Trata-se de trabalho monográfico que tem por ensejo apresentar o anteprojeto arquitetônico de um bar temático de rock, com nome inspirado em uma música do Rei do Rock, Elvis Presley. Cuida-se, preliminarmente, da fundamentação teórica, estudando seu conceito, contexto e evolução histórica, as influências mundiais, nacionais e locais. Analisa-se para composição técnica e estrutural dos ambientes desenvolvido e a proposta arquitetônica utilizada com base nos dados coletados. Pauta-se, ainda, para formulação do anteprojeto, a observância e estudo das normas e à legislação que conferem embasamento jurídico e técnico necessário para dirimir as problemática e viabilizar soluções para consolidação do anteprojeto almejado. Baseia-se, também, para formulação do anteprojeto, um estudo e visitação técnica a um bar de proposta similar ao do anteprojeto, onde fora avaliar a qualidade de ambiente construído e identificar as programações equivocadas no intuito de não repeti-las. Emite-se, ao fim, para concretização do anteprojeto, seu fluxograma, processo de setorização, programa de necessidades, bem como, seu memorial descritivo e a evolução do partido.

**Palavras-chave:** Anteprojeto. Bar. Rock.

## ABSTRACT

**Jailhouse Rock Bar: Preliminary project architectural a themed bar.** It's monograph whose opportunity to present the architectural project of a rock-themed bar, with name inspired in a song of the King of Rock, Elvis Presley. First, take care of theoretical preliminarily, studying his concept, context and historical evolution, influences global, national and local. Analyzes for technical composition and structural environments developed and used architectural proposal based on the data collected. Tariff is also the formulation of the project, the observance and study of rules and legislation conferring legal foundation and technical support to resolve the issue and enable solutions for consolidation bill sought. It is based also for formulating the bill, and a study visit to a bar technique similar to the proposed bill, which was to evaluate the quality of the built environment and identify programming mistakes in order not to repeat them. Emits in the end, to achieve the bill, your flowchart, process of sectorization, program needs, as well as their descriptive text and the evolution of the idea.

**Keywords:** preliminar project. Bar. Rock.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Ilustração de uma Taverna Romana .....	20
Figura 02 - Exemplo de Bar Café .....	22
Figura 03 - Exemplo de PUB Londrino .....	23
Figura 04 - Exemplo de Promenado bar .....	23
Figura 05 - Exemplo de American Bar .....	24
Figura 06 - Exemplo de Dancing Bar .....	24
Figura 07 - Exemplo de Snack Bar.....	25
Figura 08 - Exemplo de Boteco no Rio de Janeiro .....	25
Figura 09 - Fachada O'Malley's Bar .....	26
Figura 10 - Vista Interna All Black Irish PUB .....	27
Figura 11 - Vista Praça do cavalo, Villa Country .....	27
Figura 12 - Vista interna do bar Lapa 40° .....	28
Figura 13 - Vista interna do Bar da BOA .....	28
Figura 14 - Vista interna Delirium Café .....	29
Figura 15 - Vista interna Hard Rock Café.....	30
Figura 16 - Vista externa Hard Rock Café.....	30
Figura 17 - Elvis em uma de suas primeiras apresentações.....	31
Figura 18 - Ramones em frente ao bar CBGB OMFUG .....	33
Figura 19 - Casa Johnnie Walker – Fachada Principal .....	35
Figura 20 - Vista da representação da mercearia de Johnnie Walker.....	36
Figura 21 - Vista do salão Odisseia.....	37
Figura 22 - Vista salão mesas baixas.....	38
Figura 23 - Planta Layout La Brocheteria .....	39
Figura 24 - Corte esquemático La Brocheteria .....	39
Figura 25 - Fachada principal Heineken House .....	40
Figura 26 - Hall da escada Heineken House .....	41
Figura 27 - Vista do Lounge Heineken House.....	42
Figura 28 - Layout esquemático pavimento térreo .....	43
Figura 29 - Corte esquemático .....	43
Figura 30 - Vista de um bar na Avenida Litorânea .....	44

Figura 31 - Vista de um bar na Praia Grande, Centro Histórico .....	46
Figura 32 - Mapa de localização dos bares e avenidas na lagoa e Av. dos Holandeses .....	47
Figura 33 - Fachadas em Amsterdã .....	47
Figura 34 - Fachada Amsterdam Music Pub .....	47
Figura 35 - Croqui esquemático setorizado pav. térreo .....	48
Figura 36 - Croqui esquemático setorizado pav. superior .....	48
Figura 37 - Imagem interna do salão principal .....	49
Figura 38 - Vista da avenida dos Holandeses .....	51
Figura 39 - Mapa do Estado Maranhão localizando a cidade de São Luís .....	52
Figura 40 - Mapa da cidade de São Luís localizando o terreno .....	53
Figura 41 - Localização do terreno .....	53
Figura 42 - Vista do Terreno .....	54
Figura 43 - Mapa de entorno .....	56
Figura 44 - Mapa com os acessos .....	57
Figura 45 - Ação solar no terreno .....	58
Figura 46 - Sentido ventilação natural .....	58
Figura 47 - Curvas de nível originais do terreno .....	59
Figura 48 - Corte esquemático do terreno original .....	59
Figura 49 - Curvas de nível com modificações devido à edificação .....	60
Figura 50 - Corte esquemático da topografia modificada .....	60
Figura 51 - Fluxograma setor de serviço e cozinha .....	65
Figura 52 - Fluxograma setor social .....	66
Figura 53 - Setorização do layout .....	67
Figura 54 – Planta de layout pav. térreo .....	68
Figura 55 – Planta de layout pav. superior .....	69
Figura 56 - Mapa de fluxo de entrada de materiais, alimentos e bebidas .....	70
Figura 57 - Mapa de fluxo da cozinha .....	72
Figura 58 - Mapa de fluxo social .....	73
Figura 59 - Mapa de fluxo de estacionamento social e acesso social pedestre ...	74
Figura 60 - Croqui esquemático para elevação de cobertura .....	75
Figura 61 - Croqui esquemático do vão para ventilação .....	76
Figura 62 - Croqui esquemático rebaixo na laje para implantação de esquadria .	77
Figura 63 – Partido inicial .....	84

Figura 64 – Partido intermediário .....	85
Figura 65 – Partido final .....	85

**LISTA DE GRÁFICOS**

Gráfico 01 - Porcetagem de setorização .....	62
--	----

## LISTA DE TABELAS

Tabela 01 – Quadro de áreas do setores .....	62
Tabela 02 – Setor de Serviço .....	63
Tabela 03 – Setor de Cozinha.....	64
Tabela 04 – Setor Social .....	64

## LISTA DE SIGLAS

ALML – Área livre mínima do lote

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Art. - Artigo

Av. – Avenida

ATME – Área total máxima edificada

C – Comercial

CF – Constituição Federal

cm - Centímetro

CP – Corredor primário

D.M.L – Depósito de Materiais de Limpeza

E – Uso Institucional

m – Metro

m<sup>2</sup> – Metro quadrado

mm – Milímetros

NBR – Denominação de norma da Associação Brasileira de Normas Técnicas

Pav. - Pavimento

PNE – Portador de Necessidades Especiais

R – Residencial

S - Serviços

ZR

–

Zona

residencial

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>17</b>
<b>2 A FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA .....</b>	<b>19</b>
<b>2.1 Origens do ambiente bar .....</b>	<b>19</b>
<b>2.2 Os tipos de bares .....</b>	<b>22</b>
<b>2.3 Os bares temáticos .....</b>	<b>26</b>
<b>2.4 O estilo roqueiro aplicado ao ambiente bar .....</b>	<b>30</b>
<b>3 REFERÊNCIAS PROJETUAIS.....</b>	<b>35</b>
<b>3.1 Referências internacionais.....</b>	<b>35</b>
3.1.1 Casa Johnie Walker Pequim .....	35
3.1.2 La Brocheteria .....	38
3.1.3 Heineken house México .....	40
<b>3.2 Referências Locais.....</b>	<b>44</b>
3.2.1 Amsterdam Music PUB .....	47
<b>4. O ANTEPROJETO DE BAR TEMÁTICO .....</b>	<b>51</b>
<b>4.1 Análises prévias .....</b>	<b>51</b>
4.1.1 A localização .....	52
4.1.2 Condicionantes da Legislação Urbanística.....	54
4.1.3 Análise do entorno .....	55
4.1.4 Acessos.....	56
4.1.5 Ventilação e Insolação .....	57
4.1.6 Análise de topografia.....	59
<b>4.2 O pré-dimensionamento .....</b>	<b>60</b>
4.2.1 Programa de necessidades.....	61
4.2.2 Quadro de áreas .....	62
4.2.2.1 Setor de Serviço.....	63
4.2.2.2 Setor de Cozinha.....	64
4.2.2.3 Setor Social .....	64
4.2.3 Fluxograma .....	65
4.2.3.1 Fluxograma setor de serviço e cozinha .....	65
4.2.3.2 Fluxograma setor social .....	66

<b>4.3 A proposta de anteprojeto</b> .....	<b>67</b>
4.3.1 Setorização .....	67
4.3.2 Apresentação de layout.....	68
4.3.2.1 Layout do pavimento do térreo .....	68
4.3.2.2 Layout do pavimento superior .....	69
4.3.3 Estudo de fluxo.....	70
4.3.3.1 Fluxo de entrada de materiais, alimentos e bebidas .....	70
4.3.3.2 Fluxo de entrada de funcionários .....	71
4.3.3.3 Fluxo da cozinha .....	71
4.3.3.4 Fluxo social .....	73
4.3.3.5 Fluxo do estacionamento social .....	74
4.3.3.6 Detalhe para solução de ventilação/iluminação .....	75
<b>5 MEMORIAL DESCRITIVO</b> .....	<b>78</b>
<b>5.1. Sistema estrutural</b> .....	<b>78</b>
<b>5.2 Vedações</b> .....	<b>78</b>
<b>5.3. Revestimentos internos</b> .....	<b>78</b>
5.3.1 Estacionamento.....	78
5.3.2 Hall de entrada .....	79
5.3.3 Hall de espera .....	79
5.3.4 Área externa/fumódromo .....	79
5.3.5 Salão 01 .....	79
5.3.6 Salão 02 .....	79
5.3.7 Banheiros sociais .....	79
5.3.8 Circulação de serviço .....	80
5.3.9 Todos os ambientes de cozinha.....	80
5.3.10 Contagem de material .....	80
5.3.11 Pré higienização .....	80
5.3.12 Lixos rápidos .....	80
5.3.13 Vestiários.....	81
5.3.14 Banheiros de serviço .....	81
5.3.15 Hall de serviço .....	81
5.3.16 Sala da gerência .....	81
5.3.17 Banheiro da gerência .....	81
5.3.18 Depósito de enlatados e ensacados .....	82

5.3.19 Depósito de utensílios do bar .....	82
5.3.20 Almoxarifado .....	82
5.3.21 Depósito de bebidas.....	82
5.3.22 D.M.L.....	82
5.3.23 Câmara frigorífera .....	82
5.3.24 Vão de ventilação .....	83
5.3.25 Hall da escada (2º pav) .....	83
5.3.26 Salão 03 (2º pav).....	83
<b>6 PARTIDO .....</b>	<b>84</b>
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>86</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>88</b>
<b>1 INTRODUÇÃO</b>	

O termo cultura diante de um contexto antropológico é o conjunto das estruturas sociais, religiosas, etc., que caracteriza uma comunidade (FERREIRA, 2010). O sociólogo paulista, Orson Camargo (2012), afirma que apenas o homem pode ter cultura, pois ela é o resultado de tudo aquilo que o mesmo cria.

Dentro de uma sociedade existem as culturas de massa, compostas por um conjunto de fatos ideológicos comuns a um grupo de pessoas, independentemente da estrutura social em que se encontra inserido, e difundido em seu seio por meio de técnicas industriais (FERREIRA, 2010). Na concepção de Camargo (2012), cultura de massa é um produto da indústria cultural, tipicamente das sociedades capitalistas onde a mesma cria gostos e modas.

Neste sentido, as preferências de consumo são estabelecidas a partir da concepção de cultura de massa, incidindo sobre as opções de lazer e diversão.

A proposta de criação de um anteprojeto arquitetônico de um local voltado para o lazer confere ao trabalho um forte apelo cultural. O sociólogo Nelson Marcelino (1995), esclarece que o hábito do entretenimento e da diversão estão presentes nas mais variadas culturas, modificando-se ao longo dos anos, mas sem perder seu caráter antropológico, sociológico e, até mesmo, filosófico.

Para o autor, existem duas correntes que orientam a vivência do lazer. Uma delas o compreende como prática social, gerada historicamente e de importância sumária para convivência em sociedade. A segunda vislumbra o lazer como um serviço a ser prestado, uma mercadoria, um produto a ser consumido, que

permite às pessoas suportarem suas frustrações e insatisfações geradas pela própria sociedade em que se encontra inserida.

A necessidade humana por momentos de lazer, bem como, a carência de atrativos deste porte na cidade de São Luís inspirou a presente proposta. É perceptível a falta de bares que ofereçam serviços de qualidade, quiça de excelência; abrangendo tanto ausência de infraestrutura adequada na prestação de serviços (acessibilidade, segurança, estacionamento, comodidade, etc) ou mesmo, da própria inexistência de preocupação com os atrativos arquitetônicos diferenciados.

De acordo com o Relatório Anual de Agregados Turísticos da Secretaria de Estado de Turismo (SETUR) do ano de 2012, São Luís teve média de 60% de ocupação da rede hoteleira, enquanto o aeroporto e a rodoviária registraram um percentual maior que 40% de desembarque de turistas. Esses dados mostram que o turismo na cidade é um ponto patente, e diante da atual realidade dos bares existentes, evidencia-se claramente a necessidade de disponibilização de um local que acolha demanda e supra seus interesses.

O trabalho ora apresentado tem como escopo a criação de um anteprojeto arquitetônico direcionado a bar temático que incorpore em seu partido elementos da história do *Rock'n Roll* internacional.

Os objetivos específicos pretendidos são: estabelecer um aporte teórico que justifique o anteprojeto; basear-se em referências internacionais, nacionais e locais para composição técnica e estrutural dos ambientes desenvolvidos; e, por fim, estruturar uma proposta arquitetônica com base nos dados coletados.

Para o alcance desses anseios, a metodologia adotada foi dividida em duas etapas. A primeira delas consistiu na construção do referencial teórico, onde realizou-se estudos bibliográficos acerca da temática dos bares e da história do *Rock'n Roll*, além de pesquisas referenciais de bares no contexto mundial, nacional e local.

Concomitantemente, realizou-se uma pesquisa de análise comparada dos bares com temática definida localizados no Brasil e no exterior. Baseou-se, ainda, em consultas às normas e à legislação as quais deram embasamento jurídico e técnico necessário para dirimir as problemática e encontrar as soluções para consolidação do anteprojeto desenvolvido.

Promove-se, também, o estudo e visitação técnica à um bar de proposta similar ao do anteprojeto, onde fora avaliar a qualidade de ambiente construído e identificar as programações equivocadas no intuito de não repeti-las.

E por fim, na segunda etapa constituir um processamento qualitativo dos dados coletados, possibilitando o desenvolvimento de ferramentas que norteassem e orientassem a produção do anteprojeto arquitetônico, como a criação do fluxograma, responsável pela orientação do processo de setorização e divisão de fluxos internos do bar, além do programa de necessidades, que ajuda no processo de discriminação dos ambientes necessários para a edificação, e o estudo da topografia original do terreno, que, junto à proposta de partido arquitetônico, determinam a forma do edifício.

## 2 A FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O presente trabalho traz em seu capítulo inicial a fundamentação teórica que serviu como base para inspiração e elaboração do Projeto Jailhouse Rock Bar.

Abordar, preliminarmente, a contextualização histórica que permitirá a compreensão dos objetivos almejados no anteprojeto apresentado, bem como, demonstrará o comportamento social diante dos bares na época da antiguidade até os dias atuais.

Em ato contínuo, será apresentado a tipologia dos bares, ou seja, os estilos e tendências existentes.

No item subsequente, demonstrar-se-á a apresentação arquitetônica e mercadológica dos bares temáticos, e em que conjectura fora construído tal ideal.

Por fim, demonstra-se de que forma o estilo musical influenciou e influencia as gerações presentes e futuras, principalmente, no que concerne a proposta vislumbrada neste estudo, qual seja, o *rock'n roll* como parâmetro e inspiração para concepção de anteprojetos para bares conceituais.

### 2.1 Origens do ambiente bar

Considerando os diferentes aspectos que constituem a atual formação dos bares, estabeleceremos uma breve conceituação histórica acerca da sua origem.

Nesse sentido, optou-se pela inclusão de diferentes vertentes doutrinárias adotadas por pesquisadores das áreas de arquitetura, design, antropologia, sociologia e história, uma vez que, o surgimento cronológico dos bares não é identificado com exatidão.

Observa-se pelos estudos que os bares são resultados de um processo evolutivo de locais que comercializavam alimentos e bebidas, ambientes estes que existiam no período antes de Cristo.

De acordo com Percival Maricato (2005), empresário, pesquisador e escritor, existem registros da comercialização de cerveja e vinho, pelos povos sumérios e egípcios, por volta do ano 2.000 a.C. Os babilônios e os assírios, na antiga Mesopotâmia, também realizavam escambo de bebidas, bem como, os incas

na América do Sul (Peru), os maias na América Central e os olmecas na América do Norte (México).

No Império Romano, com o advento do sistema de estradas que fazia a ligação entre os diferentes centros urbanos, surge um conceito de bar que se aproxima das concepções atuais: as *tavernas* (do latim, *taberna* que significa "abrigo" ou "oficina"). (PACHÊCO, 1996)

Conforme esclarece, Maricato (2005), as antigas tavernas recebiam os viajantes e lhes ofereciam a oportunidade de terem refeições, local para dormir, serviços de quarto variados e abrigo para seus animais (usualmente cavalos, que eram utilizados como meio de deslocamento). Possuíam, ainda, um ambiente destinado exclusivamente ao consumo de bebida alcoólica, situado no subsolo da edificação.



Figura 01 - Ilustração de uma Taverna Romana  
Fonte: Maycon Morgado

Em meados do Século XVIII, os proprietários das tavenas preocupados com aumento do fluxo da clientela, bem como, com condição de alcoolizado dos seus clientes, construíram em torno do balcão uma espécie de barra ou suporte, que serviam de apoio aos embriagados e evitavam que se encostassem demasiadamente de forma a inviabilizar o atendimento aos outros clientes, fato este que aumentou a funcionalidade do local. (FREITAS, 2008)

Diante deste atrativo turístico, os jovens norte-americanos que viajavam à Paris com o intuito de se graduar, tornaram-se frequentadores assíduos e principais clientes desses locais. Há relatos históricos que dois estudantes californianos,

inspirados no conceito de taverna e na estrutura ambiental do extenso balcão com barras, levaram a proposta para os Estados Unidos, onde os ideais ganharam a proporção que hoje conhecemos. (CATARINO, 2011)

A explicação originária para a concepção dos bares não é pacífica, havendo diferentes versões acerca do tema.

Segundo Pachêco (1996), a terminologia bar originou-se da palavra “barras” (*barres* em francês), aquelas que serviam de suporte nas tabernas e que em um contexto *americanizado* representou inovação e difundiu-se rapidamente, vindo a consolidar um ambiente típico dos famosos “*American Bar*”.

Em contraposição, Rodrigo Freitas (2008) defende que o processo evolutivo do nome “barreira” fora o responsável pelo surgimento do termo “bar”, pois no século XVII, nas cidades americanas de Boston, Filadélfia e Nova Iorque, existiam locais destinados à venda e troca de mercadorias, sendo suas dimensões tão reduzidas, que comportavam apenas um armário e uma grade, e recebiam o nome de “barreiras”, portanto, o nome bar.

De acordo com Maricato, os bares são resultantes do processo evolutivo dos restaurantes:

Os bares surgiram de alterações sofridas pelos restaurantes. As bebidas, no início, serviam principalmente para acompanhar as refeições. Só no séc. XIX é que alguns lugares, como os cafés parisienses, os *pubs* londrinos e as cervejarias alemãs, começaram a lhe dar prioridade. (2005, p. 24)

Enfim, a concepção da origem não é consolidada entre os pesquisadores, mas se observou que posterior a Primeira Grande Guerra Mundial (1914-1918), a difusão dos bares foi rápida e deu-se a dois fatores preponderantes: o primeiro, um fenômeno denominado “*american way of life*” (denominação dada ao estilo capitalista de vida norte americano perante o mundo ante à boa fase econômica que o país experimentava); e o segundo, à grande divulgação mundial realizada por soldados e pelos executivos americanos na Europa desse tipo de casa comercial. (PACHECO, 1996).

Com a rápida disseminação do conceito pela Europa, os bares passaram a ser itens “quase obrigatório” nos ambientes de grande frequência, aliando-se aos grandes e luxuosos hotéis europeus. Desta forma, as antigas e sombrias tavernas

foram substituídas gradativamente, pelos novos e modernos bares, refletindo, inclusive, no progresso urbanístico das cidades.

## 2.2 Os tipos de bares

O autor Aristides Pacheco (2005) categorizou os ambientes de bar por tipos, com base nos estilos vigentes nos anos de 1970, 1980 e nos dias atuais. Segundo o autor, nos anos de 70 e 80 os bares podem ser divididos em: tabernas, cafés, pub's, américa bar, club privê, dancing bar, promenade bar, snack bar e only drink bar.

A *taberna*, diferentemente do conceito inaugural de estabelecimento tipicamente europeu que, além de prestarem serviços de refeições e bebidas, também funcionavam como hospedaria e estábulo. Hoje é caracterizada para locais que vendem bebidas a varejo ou pequenos armazém secos e molhados.

Os famosos *bares café*, originários da França, eram ambientes que serviam todo tipo de bebidas feitas com café. Hodiernamente, são encontrado com frequência em locais de grande circulação, galerias, *shopping centers* e outros, não atendo-se apenas ao oferecimento de bebidas com cafeína.



Figura 02 - Exemplo de Bar Café  
Fonte: Gerson Bonilha Junior

Os *public house*, usualmente conhecidos como Pub's, são bares de origem inglesa que, no passado, atendia aos aldeões e aos fidalgos servindo

bebidas e refeições, com ambientes de jogos. Hoje o termo é usado apenas, para designar um típico bar de características londrinas.



Figura 03 - Exemplo de PUB Londrino  
Fonte: Tarcila Melille

O Club Privê, também é tipo de bar inglês, mas difere-se do Pub por ser mais específico quanto ao público. É caracterizado por ser um local onde as pessoas se reúnem para tomar um determinado tipo de bebida. Club Privê de cerveja, uísque, e outros.

O *Promenado Bar*, bar europeu, localizados de frente para rua, utilizando-se das calçadas como ambiente para servir aos clientes. Usualmente, encontrado em parques e lagos que oferecem chá, café, petiscos e bebidas.



Figura 04 - Exemplo de Promenado bar  
Fonte: Cristina Mello

O *American Bar*, como sua própria grafia o define, é um bar tipicamente americano caracterizado por um longo balcão e prateleiras de exposição das bebidas. O *barman* é sempre a principal atração do ambiente, cuja função é promover o local a partir da divulgação dos coquetéis.



Figura 05 - Exemplo de American Bar  
Fonte: Gerson Bonilha Junior

O *Only drink Bar*, também é um bar tipicamente americano, exclusivo para o comércio de bebida. Nele não há música, comida e mais nada que por ventura, possa “perturbar” o cliente enquanto este consome sua bebida.

O *Dancing Bar*, diferentemente do only drink bar, é um ambiente que reúne diversas características do *american bar*, sendo seu principal diferencial, a prevalência da música ao vivo.



Figura 06 - Exemplo de Dancing Bar  
Fonte: Schutzart

O *Snack Bar*, outro tipo de bar americano, entretanto, oferece refeições rápidas e bebidas. Costuma se localizar em aeroportos, estações ferroviárias e hotéis.



Figura 07 - Exemplo de Snack Bar  
Fonte: Kathy Hagood

Hodiernamente, conforme destaca Pachêco (2005), as diversas ramificações dos bares supramencionados, motivação a criação de outros modelos com características bem brasileiras, quais sejam, o boteco e a cervejaria



Figura 08 - Exemplo de Boteco no Rio de Janeiro  
Fonte: Daniel Neto

O boteco, derivado do termo de *botica*, surge inicialmente, no Rio de Janeiro e expressa-se pelas influências coloniais dos portugueses e italianos. O estabelecimento é encontrado em todo lugar e frequentado por todos os indivíduos, independentemente, da classe social.

Já a cervejaria, nada mais é, que uma evolução das tavernas alemãs, onde as especialidades são as cervejas e uma grande variedade de comidas, aperitivos.

### 2.3 Os bares temáticos

As cidades de São Paulo e Rio de Janeiro são pólos turísticos de grande referência nacional e internacional, além de serem as duas das cidades que mais oferecem atrativos noturnos, segundo dados do Ministério do Turismo (2012).

Na cidade de São Paulo, o bairro Jardins concentra um grande número de bares que tem por influência os famosos PUB's londrinos. No geral esses bares funcionam desde o meio dia, quando os espectadores começam a aparecer para almoçar, reunir com os amigos e assistir à jogos de futebol (que geralmente são de tarde ou à noite) e, nesse meio tempo utilizam os bares para beber e assistir partidas de outros times de outros países.

Dentre os bares temáticos que podem ser encontrados na cidade de São Paulo, elenca-se os de maiores referências.

O *O'Malley's*, localizado no bairro Jardins, além de ter o futebol como temática do bar durante o dia e noite de jogos, o mesmo adota o uso da música, o Rock, para atrair visitantes nos horários em que não são transmitidos as partidas.

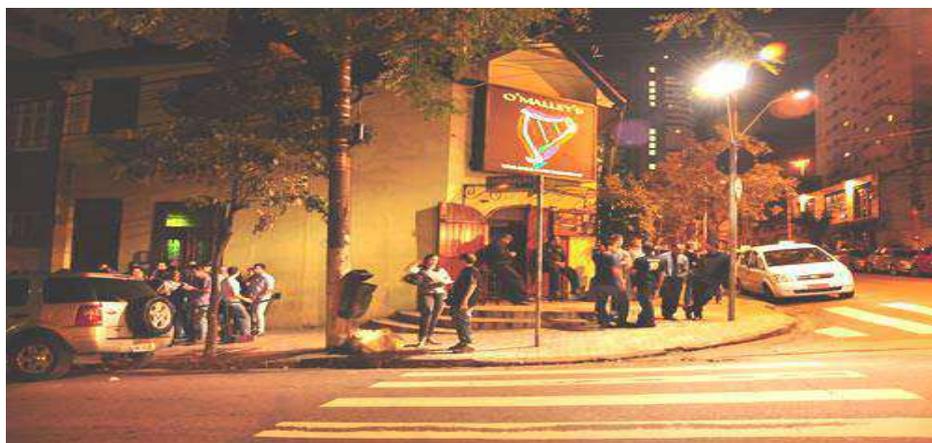


Figura 09 - Fachada O'Malley's Bar  
Fonte: Sergio A. Sawicki

O *All Black Irish PUB*, também localizado no bairro Jardins, mais especificamente na Rua Oscar Freire, o All Black Irish PUB tem como temática principal os pubs irlandeses, com ênfase no futebol e também, nos esportes estrangeiros em geral, como beisebol, futebol americano e Hockey.



Figura 10 - Vista Interna All Black Irish PUB  
Fonte: All Black Pictures

O *Villa Country*, diferentemente dos anteriores, tem como tema o country e sertanejo, e já não expressa as características de PUB. Possui cinco ambientes distintos (Praça caipira, Praça do cavalo, Praça sertaneja, *Saloon* e restaurante *John Wayne*) que atraem um público específico e adquirem uma arquitetura inspirada nos velhos *saloons* texanos dos Estados Unidos.

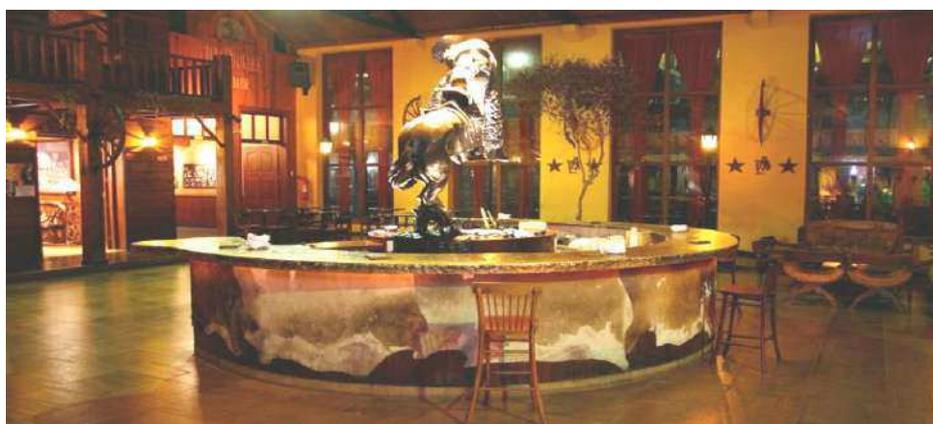


Figura 11 - Vista Praça do cavalo, Villa Country  
Fonte: Villa Country

No Rio de Janeiro, como explicitado no tópico anterior, os bares tendem a temática do boteco. Ao longo da orla da cidade é possível encontrar centenas desses bares, sempre cheios de clientes.

O *Lapa 40°* é um bar localizado no boêmio bairro da Lapa. Sua temática é balizada no conceito de boteco carioca. Atrai um público que prefere o samba, o pagode e a gafieira, e por isso, o ambiente de bar necessita de um local para dança.



Figura 12 - Vista interna do bar Lapa 40°  
Fonte: Lapa 40°

O *Bar da BOA*, também situado na Lapa, é um bar de uma determinada cerveja nacional. O bar estimula/promove o consumo dessa marca e a mesma aparece na arquitetura e decoração do local com a inserção de elementos decorativos que se associam a ela.



Figura 13 - Vista interna do Bar da BOA  
Fonte: Bar da Boa

O *Delirium Café*, situado em Ipanema, foge aos padrões usuais dos bares da capital carioca. Não há predominância das características inerentes ao boteco, por aproximar-se mais de um bar/café. É um bar voltado para o consumo de cervejas importadas e um pouco mais caras, portanto sua temática está focada na variedade de cerveja que o local possui e nos cafés.



Figura 14 - Vista interna Delirium Café  
Fonte: Delirium Café

Dentre os bares no Brasil influenciados pelo Rock'n'Roll, temos como exemplar o mais famosos da categoria bar temático, o *Hard Rock Café*.

O Hard Rock Café foi fundado por dois norte-americanos residentes na cidade de Londres em 1971, tendo como objetivo a venda de seu famoso *American Burger* para a população local. Apesar da pouca crença dos seus fundadores no potencial do negócio, o bar assumiu dimensões maiores que o esperado e, aos poucos, ultrapassou os limites do território norte-americano, expandindo-se para Europa.

O Hard Rock Café consolidou-se como referência internacional de ambiente, quando shows de Paul McCartney levaram mais de 15 mil pessoas àquele que já era um dos maiores bares do mundo. Expandiu-se pelo mundo, tendo um total de 175 unidades espalhadas em 55 países diferentes. (HARD ROCK CAFÉ)

No Brasil, existem dois deles, sendo um Belo Horizonte e um no Rio de Janeiro (atualmente em reforma). Em Las Vegas, tornou-se mais que um bar para se ouvir uma boa música com os amigos, e incluiu em seus serviços hotelaria e cassino, fundando assim, o Hard Rock Hotel & Casino. Atualmente, a rede conta

com 18 hotéis e 8 cassinos, além dos tradicionais bares já descritos. Em 2011, o Hard Rock Café completou 40 anos de existência, se firmando como um dos maiores bares temáticos em todo o mundo.



Figura 15 - Vista interna Hard Rock Café  
Fonte: Hard Rock Café



Figura 16 - Vista externa Hard Rock Café  
Fonte: Hard Rock Café

#### 2.4. O estilo roqueiro aplicado ao ambiente bar

Nos anos 50, os três estilos musicais que predominavam seguiam tendências diferentes uns dos outros. As tendências seguiam padrões associados à cultura e a costumes ainda vinculados às questões raciais.

De acordo com Paulo Chacon (1989), a *Pop Music* representava a dita “herança branca” da música conservadora e remanescente de uma cultura difundida nos anos 40. Refletia uma proposta de vida norte-americana que se autoglorificava pela vitória na II Grande Guerra Mundial e reproduzia os valores da *American Way of Life*.

A *Rhythm and Blues* é a vertente que representava a chamada “herança negra”. O estilo daria origem mais adiante às raízes corpóreas do Rock. A música (o *blues*) e a dança advinda desse movimento vão receber influência direta dos movimentos sociais pela igualdade de direitos de brancos e negros; falam da repressão sofrida pelos negros desde os tempos de escravidão, funcionando como forma de manifesto já que as vias tradicionais não permitiam.

E, o terceiro estilo denominado de *Country and Western Music* que representa a versão branca para o sofrimento dos pequenos camponeses, estando localizado principalmente nos pequenos interiores do velho oeste norte-americano.

O rock, por sua vez, surgiu a partir da fusão desses três estilos. Sem dúvidas a *Pop Music* e a *Country and Western music* ofereceram elementos que impedisse que o rock virasse a "versão branca da *Rhythm and Blues*".

Alan Freed, um disc-jóquei de Cleveland, Ohio, em 1951, percebeu que era possível substituir o termo de grande aceitação negra para um termo que viesse a ter grande aceitação branca. Foi nesse contexto de segregação racial que o *Rock and Roll* surgiu, sendo nada mais que uma nova denominação aceita pela população branca para tocar músicas com as características que foram marcantes na cultura negra (CHACON, 1989).

Quando Elvis Presley, o chamado "rei do rock", apareceu no início dos anos 50, a história dos bares se direcionou para este novo estilo e sua carreira passou a ser consolidada. A sua primeira apresentação pública ocorreu em um pequeno teatro na cidade de Memphins, no ano de 1954, marcou o início dessa trajetória que perdura até hoje.



Figura 17 - Elvis em uma de suas primeiras apresentações  
Fonte: Família Elvis

O sucesso de Elvis nas rádios e os discos gravados, chamaram a atenção dos donos de bares por todo o país, e agora as trilhas sonoras lentas que embalavam a noite dos frequentadores eram substituídas pelo rock dançante do Rei. A evolução do Rock ao longo dos anos, e o surgimento cada vez mais frequente de novas bandas serviram para reforçar esse laço que já fazia sucesso no mundo todo. (DIMERY, 2007)

Com a chegada dos anos 60, uma nova geração roqueira surgiu no mundo, sendo influenciada por duas novas bandas que, além da eterna discussão sobre qual teria maior peso na história do rock, serviu vencer as barreiras da distância entre os dois maiores países produtores de bandas na época, os Estados Unidos e a Inglaterra. Essas bandas foram os *Rolling Stones* e os *Beatles*.

Chacon, relata esse momento histórico:

(...) o eixo portuário Liverpool - Hamburgo serviu de base para a projeção desses grupos. Logo a Inglaterra era ocupada e preparava-se o bote sobre os dólares norte americanos. Sete vezes maior que o inglês, o mercado americano não era desprezível. Fazia-se necessário construir a ponte que, de um lado, fizesse os americanos terem boa vontade com o Velho Mundo e, de outro, fosse construção segura para travessia daqueles grupos. Para essa missão surgiram os Beatles e os Rolling Stones. (1989, p. 12)

Se com a geração dos anos 50 a parceria entre rock e bares já era um sucesso, com a geração dos anos 60 não seria diferente. Elvis, de fato, foi o Rei do Rock e o grande precursor do movimento, entretanto, foi nos anos 60 que o movimento se revolucionou e se firmou no cenário mundial.

O lançamento do álbum *Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band* dos Beatles, em 1967, é considerado o maior álbum de rock já produzido e sua venda só impulsionou a requisição do rock nos locais frequentado, principalmente, pelos jovens da época. Com o fim dos anos 60, o rock sofreu inúmeras perdas. Entre os anos de 1969 e 1971 morreram sucessivamente ícones como Brian Jones (ex-guitarrista e fundador da banda Rolling Stones), Jimmy Hendrix, Janis Joplin, Jim Morrison (ex-vocalista da banda the Doors) e Duane Allman (ex-guitarrista da banda The Allman Brothers Band). Não bastassem essas perdas, em 10 de abril de 1970, Paul McCartney anunciava a separação dos *Beatles*, encerrando assim um ciclo e uma era. (CHACON, 1989).

O fim do monopólio Beatles levou as bandas de volta a um estado de experimentalismo, vivenciado nos anos 50, pois as bandas e cantores de rock procuraram fugir dos padrões de compor e tocar, e buscavam novas experiências.

Nesse contexto, em 1974 nos Estados Unidos, surge uma banda que vai ser a grande responsável por um novo estilo roqueiro que vai reforçar ainda mais a ligação entre o rock e os bares, é o The Ramones.



Figura 18 - Ramones em frente ao bar CBGB OMFUG  
Fonte: Underoverground

O estilo Punk criado nessa geração tinha como pensamento "qualquer um pode fazer rock, basta ter instrumento" (MARQUES, 2011) e, seguindo esse pensamento, diversas bandas, que fizeram ou não sucesso, emergiram em um ambiente *underground*, a partir de apresentações em bares e PUB's direcionados apenas para aqueles que realmente gostavam do novo estilo.

Chacon (1989) descreveu que para manter as raízes Punk Rock, as bandas recusavam os convites das grandes gravadoras e se mantiveram diretamente ligados ao público dos PUB's Londrinos.

Com os laços fortemente entrelaçado entre o rock e os bares, os anos que se seguiram reforçaram essa união. Os movimentos roqueiros que surgiram nos anos 80, 90 e 2000 mantiveram com eles, a continuidade de uma parceria iniciada há tantos anos.

Por fim, como não falar do surgimento do estilo *Disco* ou da adaptação dos antigos bares para ambientes dançantes? Ou então do movimento *Grunge* e,

suas guitarras altas e distorcidas que "abalavam as estruturas" dos locais onde as bandas se apresentavam?

Nesse sentido, muitos bares se tornam "segundas casas" dos músicos (de bandas pequenas, obviamente) que ali se apresentavam e dos frequentadores usuais. Só eles seriam capazes de oferecer o entretenimento para determinadas pessoas e por isso, mesmo com a chegada das boates, clubes e casas de shows, se mantiveram forte no mercado.

### 3 REFERÊNCIAS PROJETUAIS

#### 3.1 Referências Internacionais

##### 3.1.1 Casa Johnnie Walker Pequim

Localizado na cidade de Pequim, na China, a Casa Johnnie Walker foi projetado pelos escritórios internacionais de arquitetura e interiores LOVE e Asylum e trata-se de uma franquia que também é encontrada em Xangai. Localizado em uma área histórica entre para China Ocidental e Oriental, o projeto conta com uma área total de aproximadamente 1.500 m<sup>2</sup> e procura atuar como um espaço rico para retratar a autêntica história do uísque Johnnie Walker. Os arquitetos conseguiram implantar o edifício de maneira a satisfazer o exigente consumidor chinês, misturando o conceito de bar, museu, ponto de venda e clube de membros exclusivos.



Figura 19 - Casa Johnnie Walker – Fachada Principal  
Fonte: Archdaily

Logo na entrada do bar, o icônico homem caminhando conduz os fregueses através de seis pórticos em estrutura de aço revestida em cobre. Em cada

uma dessas estruturas é gravado os detalhes dos seis misturadores principais do legado Walker.

A rica história deixada por John Walker é representada através do primeiro ambiente logo após a entrada, a representação da mercearia onde o criador de uma das mais famosas linhas de uísque costumava fazer suas misturas para criação da bebida. O detalhe da fidelidade de representação do ambiente está desde a presença de ingredientes essenciais à produção do uísque, incluindo chás e especiarias, até o detalhe no balcão em revestimento de cobre em réplica ao inventário original da loja.



Figura 20 - Vista da representação da mercearia de Johnnie Walker  
Fonte: Archdaily

O subsolo conta com a recriação de uma destilaria, e faz uso de um vão que passa por todos os pavimentos do bar para a instalação de uma estrutura característica em três andares preenchidas com camadas de garrafas de uísque *premium* devidamente iluminadas.

O edifício conta ainda com um ambiente que possui misturadores para educação imersiva de uísque, que é o processo de mistura e criação de sabores de uísque. O ambiente é decorado com iluminação característica em uma das paredes

que remete à uma constelação, fazendo menção, assim, as diferentes destilarias em toda a Escócia.

No mezanino é possível encontrar a característica principal do bar, o teto esfumaçado inspirado nos fortes sabores do líquido. Além disso, as salas 1910 e Churchill possuem muitos artefatos dos anos de 1910, juntamente com imagens datadas da velha Pequim, relacionando duas extremidades do mundo ao mesmo tempo.

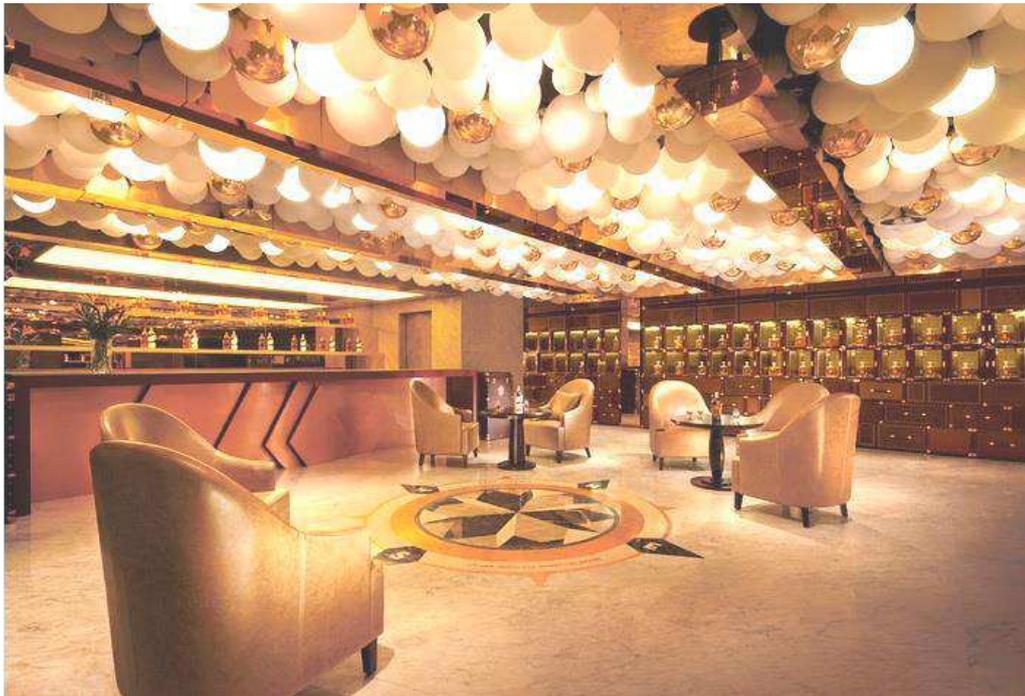


Figura 21 - Vista do salão Odisseia  
Fonte: Fonte: Archdaily

Ao longo de toda a extensão do bar, o cobre é muito utilizado devido às cores da marca do uísque. As portas, revestida em tal material, possuem carimbos com a declaração de qualidade de Alexander Walker. É através de uma dessas portas que se tem acesso ao salão Odisseia, uma sala exclusiva para membros, que possui uma parede de armário cheia de baús de transporte, contendo as garrafas compradas anteriormente por seus ilustres convidados. O ponto auge da sala está no forro coberto de globos bem iluminados. A sala possui ainda salas de jantar privadas para os clientes realizarem experiências culinárias baseadas no uísque. Dessa forma, o consumidor pode colocar em prática todo o conhecimento recém-adquirido em uísque que obteve da visita ao bar.

### 3.1.2 La Brochetería

Projetado pelos arquitetos Alejandro Cháves e Esther Cedán, o La Brochetería é um bar pequeno e aconchegante localizado no centro histórico da cidade de Málaga, Espanha. O projeto de arquitetura consistiu na reforma de um antigo antiquário que funcionava no local e adaptação para um bar moderno, o que resultou num verdadeiro desafio aos arquitetos, visto que o proprietário tinha a preocupação da não associação de sua marca ao velho lugar que existia anteriormente e o desejo de molda-la dentro do ambiente. Além disso, o antigo antiquário estava em péssimo estado de conservação, sendo necessário um forte exercício criativo para se alcançar os desejos do contratante.



Figura 22 - Vista salão mesas baixas  
Fonte: Archdaily

Com 80m<sup>2</sup>, o local apresentava problemas na mobilidade devido ao aspecto de “corredor” do lote. Como o desejo do proprietário era o maior número de lugares, os arquitetos optaram por setorizar a zona de mesas de bar em duas, as mesas altas e as mesas baixas. Além disso, pra contornar o problema da mobilidade e dar mais exclusividade ao bar, os arquitetos desenvolveram toda a linha do

mobiliário, projetado exclusivamente para o local e executado em estrutura metálica pintada de cinza com os assentos de madeira com acabamento patinado.

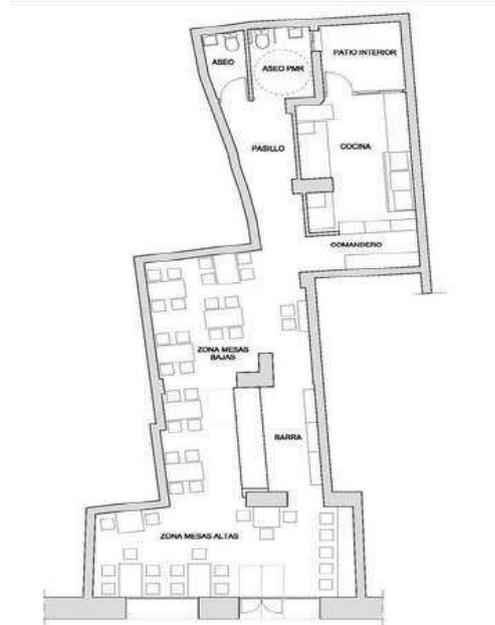


Figura 23 - Planta Layout La Brocheteria  
Fonte: Archdaily

O toque arquitetônico contemporâneo presente nas linhas retas e coloridas dentro do bar entra em contraste com o modelo rústico de parede de tijolo aparente quando foi decidido a preservação de algumas alvenarias originais do edifício. Esse modelo de mistura de estilos é reforçado ao utilizar o revestimento tipo micro-cimento no piso, visto que esse tipo de pavimentação consegue criar um efeito visual contínuo, evitando juntas de dilatação e favorecendo a visão limpa do ambiente.

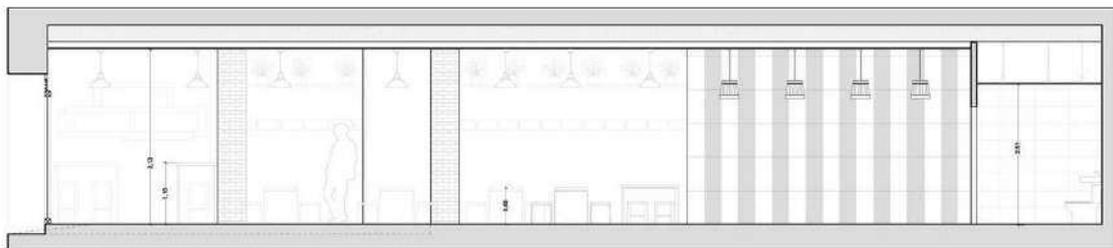


Figura 24 - Corte esquemático La Brocheteria  
Fonte: Archdaily

O bar conta ainda com alguns atrativos em áreas enclausuradas pela forma do prédio como hall dos banheiros. Nesse ambiente, os arquitetos utilizaram a

escolha de revestimento branco, para aumentar a reflexão da luz no local, e deixa-lo mais convidativo. Um espelho com recortes de “perucas de vinil” amplia a noção de espaço do local, além de entreter os usuários nesse ambiente de pequenas dimensões.

### 3.1.3. Heineken House México

No ano de 2011, o escritório de arquitetura *ArtArquitectos* venceu o concurso promovido pela marca de cerveja CuauhtémocMoctezuma Heineken que consistia na reforma e adequação de um antigo casarão tombado pelo Instituto Nacional de Belas Artes Mexicano (INBA) como patrimônio histórico para o projeto Heineken Bar House e Escritórios Corporativos, na Cidade do México, México. O objetivo principal do concurso era preservar os 1.800 m<sup>2</sup> de casarão e seus elementos arquitetônicos originais, incorporando no projeto contemporâneo a presença da marca e a criação de espaços de escritórios e o Bar House para convidados especiais e demonstrações.



Figura 25 - Fachada principal Heineken House

Fonte: Archdaily

A fachada original do prédio foi inteiramente restaurada e mantida. Os gradios de ferro foram parcialmente cobertos com vidros esfumados, que não

comprometem a vista da arquitetura da casa e nem deixam os ambientes internos expostos ao exterior.

No acesso principal foi construída uma grande marquise que cobre a frente da casa sem toca-la e utilizado uma camada dupla de vidro verde de tons variados, característico da empresa, foi aplicado a marca.



Figura 26 - Hall da escada Heineken House  
Fonte: Archdaily

Na parte superior da marquise foi plantada uma cobertura vegetal hidropônica que representam um copo derramando espuma de chopp o tempo todo. Além disso, a área de estacionamento pode ser aproveitada, através de coberturas em tenda curva, para eventos maiores.

O interior do prédio, a todo o momento, faz alusão à empresa através do uso das cores, logomarca e produtos que a mesma comercializa. No hall da escada, ela é feita pela presença de um puff em forma de estrela vermelha, símbolo da empresa, e de um pendente produzido com várias garrafas de vidro da marca. O longe é demarcado dos demais ambientes por dois pilares em “X” de cobre e é possível encontrar o bar que faz uso de iluminação LED e painéis da cor verde, preto e vermelho, além de televisores que transmitem a imagem do escudo da

empresa. As mesas altas, bancos e poltronas são rematados com uma parede de prateleiras em vidro vermelho com nichos que exibem os produtos. O piso é de madeira, e faz alusão aos antigos barris de cerveja.



Figura 27 - Vista do Lounge Heineken House  
Fonte: Archdaily

Os banheiros são personalizados de maneira temática. O masculino apresenta iluminação em tons de verdes e as divisórias estampam imagens da planta lúpulo, ingrediente essencial da cerveja. Já o feminino possui iluminação tom âmbar, e divisórias com imagens impressas da cevada.

Com o pavimento térreo ocupado pelo bar house, sobra para o pavimento superior fazer a divisão dos escritórios e salas de reunião. O acesso é feito pela escada circular de época, que sofreu restauração sendo revestida em madeira carvalho claro e escuro. No hall de escada no pavimento superior, encontra-se um painel iluminado feito de tampas de garrafas.

O mobiliário do edifício foi desenvolvido pelo designer Herman Miller, e possui grande eficiência: uma mesa de trabalho central e móveis encostados nas paredes para o trabalho pessoal. O piso é coberto por um tapete amarelo, enquanto as paredes estão na cor branco-areia, remetendo assim à espuma da cerveja. Já as portas de acesso são em vidro com acabamento difuso, que permitem tanto a transparência necessária para o controle, quando a opacidade necessária para a privação.

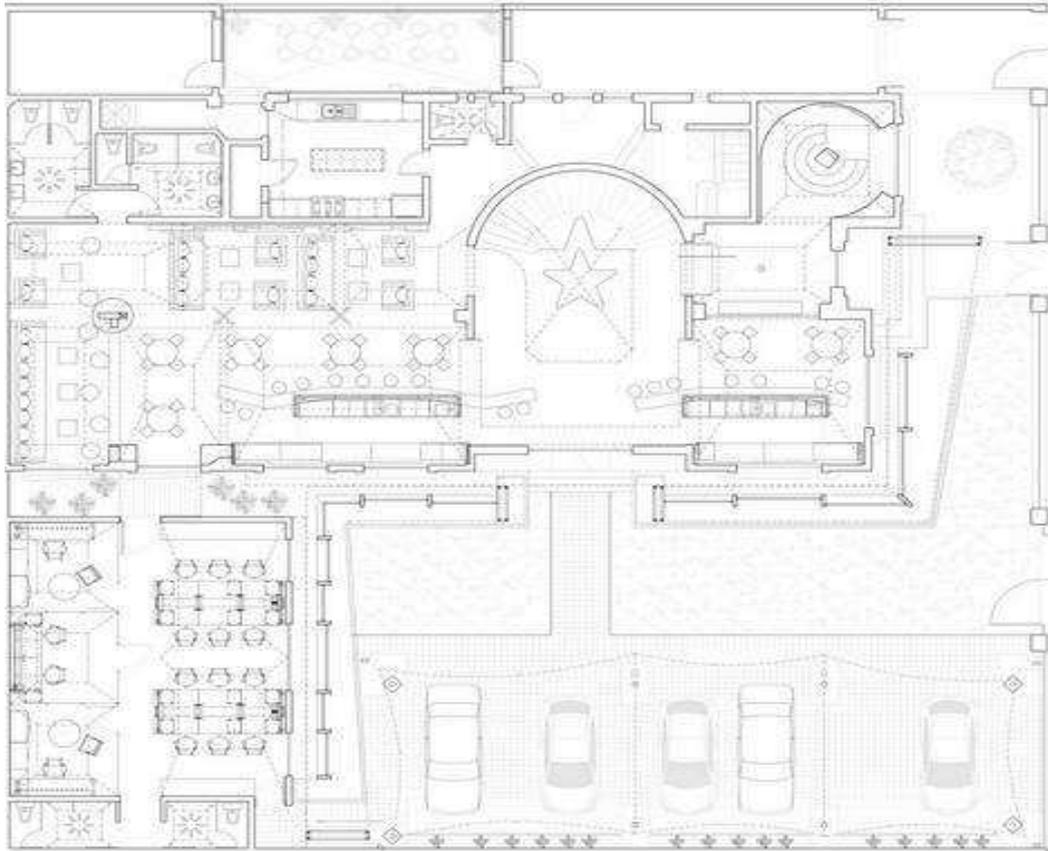


Figura 28 - Layout esquemático pavimento térreo  
Fonte: Archdaily



Figura 29 - Corte esquemático  
Fonte: Archdaily

### 3.2 Referências Locais

No âmbito local, nos deparamos com uma diversidade de cafés, restaurantes e bares que atendem a uma variedade de públicos.

O trabalho em curso, limitar-se-á a estudar os bares de São Luís situados nas áreas de maior prevalência: A Avenida Litorânea, o Centro Histórico e a Avenida dos Holandeses/entorno da Lagoa.

A Avenida Litorânea, região praiana da cidade, concentra em sua orla o maior número de opções dos bares existentes na cidade, satisfazendo todos os anseios de sua clientela, seja fixa ou não.

A praia, por ser uma beleza natural, naturalmente atrai os turistas e moradores, além ser bem localizada e ter o acesso facilitado por meio das avenidas e rotatórias. O funcionamento dos bares acontece desde o turno da manhã, estendendo-se pela tarde, e em alguns casos, indo até o turno da noite. Por essa razão, torna-se perceptível a diferença entre os públicos que frequentam os bares no turno diurno em relação ao turno noturno.

Observa-se que a transição desses consumidores, ocorre no horário das 18h00minh até as 20h00minh, no qual acontece a substituição dos usuários que estão saindo da praia por ter chegado nos períodos da manhã/tarde em relação aos que chegam no período da noite.



Figura 30 - Vista de um bar na Avenida Litorânea  
Fonte: Google Street View

Entretanto, nota-se o aparente descaso dos administradores dos bares em relação à manutenção e infraestrutura dos mesmos, pois devido à proximidade com o mar, o salitre atua de forma agressiva nesses locais, sendo necessária a constante conservação, serviço que não ocorre.

Outro problema que podemos encontrar é o fluxo intenso de veículos nos horários considerados *'de pique'* e nos finais de semana, principalmente no domingo. E somado ao trânsito caótico, depara-se com o número insuficiente de vagas de estacionamento para a demanda.

Nos dias normais de semana, a Avenida Litorânea é uma importante rota de fuga das principais avenidas congestionadas, novamente dificultando o transcurso por sua orla no horário do *rush*.

O impacto ambiental causado pelos bares, também é um problema que merece destaque. A prefeitura possui serviço público para recolhimento do lixo, tanto na parte da avenida quanto na parte acumulada da costa de areia, contudo, ainda assim a poluição ocorre, causando malefícios irremediáveis para a área.

No centro histórico da cidade, os bares que movimentam o horário da noite são locais consagrados e previamente conhecidos no cenário noturno ludovicense, e, com isso, já possuem uma clientela fiel.

Com um potencial turístico relevante, por se tratar de uma área tombada e patrimônio histórico nacional, o charme das ruas da praia grande conquista novos consumidores. Diferentemente dos bares da praia, no centro histórico existe uma clara determinação dos seus frequentadores, que alternam principalmente entre turistas e clientes fixos.

Com o desmembramento das universidades públicas do Maranhão, e diretórios instalados no centro histórico, pólos geradores de consumo foram se formando ao longo dos anos.

Os núcleos que estão situados no centro trazem semestralmente novos consumidores a esses bares, atualizando assim, sua clientela. O acesso aos bares só pode ser feito a pé, visto a proibição do trânsito de veículos na área da Praia Grande. Entretanto, a proximidade com o Terminal Rodoviário de Integração da Praia Grande, ajuda a melhorar o acesso aos bares por aqueles que são desprovidos de veículo próprio.

Diante de uma problemática de inclusão social, merece atenção o formato das ruelas e sua pavimentação em paralelepípedo, que não podem ser alteradas por estarem tombadas, o que torna inacessível à portadores de necessidades especiais (PNE).



Figura 31 - Vista de um bar na Praia Grande, Centro Histórico  
Fonte: Guia da Semana

O Centro Histórico da cidade de São Luís, assim como centros históricos de outras cidades, sofrem com o fenômeno de "falta de uso" no período da noite. Esse fenômeno consiste na diferença discrepante que existe nos períodos diurno e noturno, possuindo durante o dia ruas movimentadas e de fluxo intenso de pessoas, enquanto que a noite tornam-se locais desertos, esmos e perigosos em virtude da ausência de atrativos.

A Avenida dos Holandeses e a Lagoa da Jansen, são caracterizadas pela maior diversidade de bares tradicionais e de alto padrão, sendo destino certo aos que procuram diversão e entretenimento, principalmente, durante os finais de semana.

A avenida do contorno da Lagoa possui uma variedade de potencialidades de lazer noturno, que estende-se de boate, botecos e cachaçaria à bares de rock'n'roll e casas de sertanejo.

Enquanto que no trecho da Avenida dos Holandeses, compreendido da rotatória do quartel da PM até a rotatória do São Francisco, identifica-se outras opções de lazer noturno, além deste viabilizar o acesso à Lagoa da Jansen, por meio das vias transversais que formam uma malha urbana entre esses pólos.

O mapa produzido com a marcação das avenidas e vias de interligação em seguida, mostra a variedade de bares implantados nessa área.



Figura 32 - Mapa de localização dos bares e avenidas na lagoa e Av. dos Holandeses  
Fonte: Acervo pessoal

### 3.2.1. Amsterdam Music PUB

Inaugurado em maio 2013, o Amsterdam Music PUB está localizado no início da Rua Cel Amorim, próximo à avenida do contorno da Lagoa. Possui características marcantes dos famosos PUB's ingleses e holandeses.

O partido arquitetônico, estilo utilizado e a temática adotada pelo bar serviram de referência para a proposta desenvolvida no anteprojeto apresentado neste trabalho.

Com trilha sonora voltada para o *Rock'n Roll*, o bar possui fortes influências de bares europeus, tendo sua decoração como aspecto relevante para sua afirmação, conforme se percebe claramente a tentativa de adaptação de uma fachada residencial da cidade de Amsterdã, Holanda.



Figura 33 - Fachadas em Amsterdã  
Fonte: Yeda Saigh



Figura 34 - Fachada Amsterdam Music Pub  
Fonte: Amsterdam Music Pub

Apesar de representar uma inovação em termos arquitetônico e decorativos na cidade de São Luís, o bar representa falhas patentas e que merecem atenção.

Primeiramente, cumpre-nos relatar a inobservância as normas exigidas pela NBR 9050 (acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos), que tornam o local de difícil acesso aos Portadores de Necessidades Especiais (PNE) pela inexistência de rampas, e até mesmo, inoperante pela existência de um segundo pavimento com acesso exclusivo por escada.

A configuração do terreno em que o bar está implantado dificulta a separação do fluxo social de serviço por não possuir largura suficiente, e também por contar com apenas um acesso principal e nenhuma circulação de serviço.

A ausência de esquadrias e de afastamentos laterais, deixam todos os ambientes com difícil renovação de ar, exceto a área de fumantes que é dotada de uma abertura no forro e na cobertura, que melhoram a exaustão do local.

Dessa forma, é possível zonar o bar em dois setores:

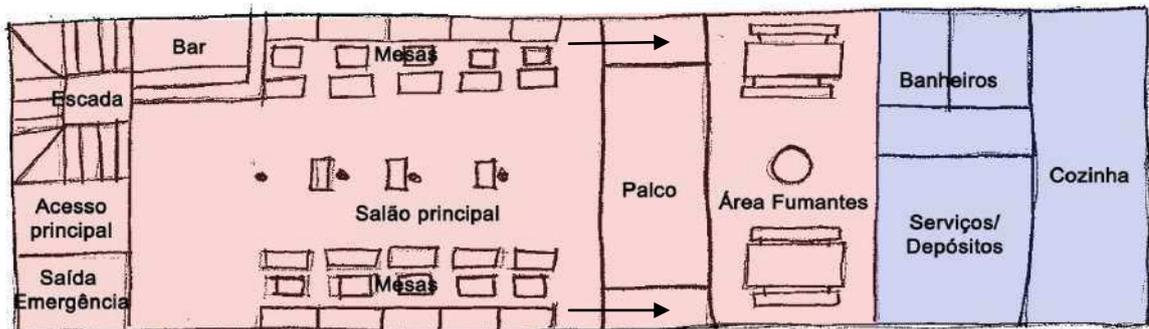


Figura 35 - Croqui esquemático setorizado pav. térreo  
Fonte: Acervo Pessoal

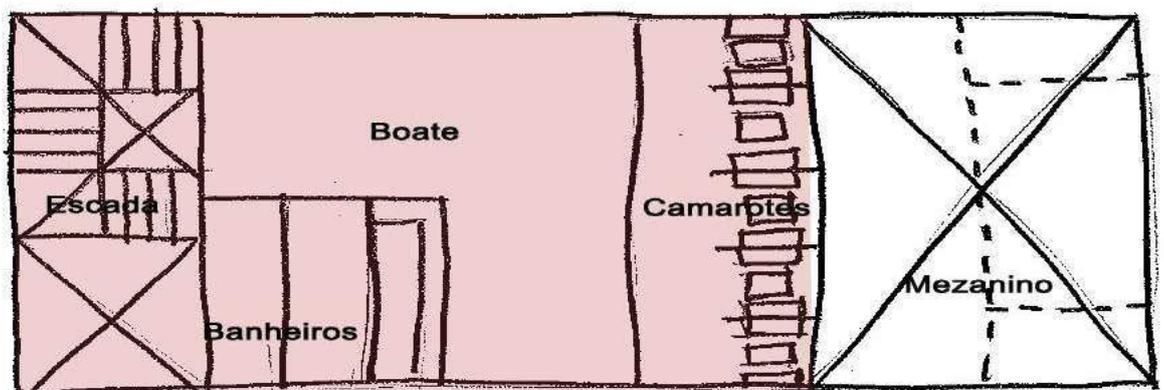


Figura 36 - Croqui esquemático setorizado pav. superior  
Fonte: Acervo Pessoal

Setor Social

Setor Serviço

O fluxo do setor social para a cozinha também apresenta falhas, visto que não existe uma praça de garçons para permitir a permuta entre as louças sujas por pratos prontos para servir. Outro ponto que fora planejado de forma equivocada é que a área de trajeto da comida (saída da cozinha) para as mesas dos clientes é feita pelo espaço dos fumantes, prejudicando a conservação do alimento.

Enfim, as limitações setoriais do bar tornam o fluxo confuso e falho, sendo compensado pelos atrativos arquitetônicos e decorativos do local. Com uma ambientação impecável e voltada para os estilos musicais do *jazz*, *blues*, *rock'n'roll* e MPB, o bar apresenta um conglomerado de surpresas para quem entra pela primeira vez no local. Sejam elas por meio do forro rebaixado forrado com capas de jornais do mundo todo; pelos diversos quadros e pôsteres emoldurados ao longo de suas paredes; ou ainda por meio de murais com caricaturas de grandes artistas do cenário musical mundial.



Figura 37 - Imagem interna do salão principal  
Fonte: Acervo Pessoal - Retirada em 16/05/2013

A decoração do local é algo característico e único na cidade, tornando o bar interessante para quem o frequenta, já que a cada momento é possível descobrir novos itens.

As noites no Amsterdam Music Pub são dosadas com música, teatro e circo. A primeira através das bandas e decoração, já a segunda e terceira através da caracterização de seus empregados a partir de um tema pré-definido e pela livre circulação de mágicos e palhaços pelo bar, entretendo ainda mais os clientes.

O conforto térmico é feito por refrigeradores de ambientes, visto a ausência de afastamento lateral para abertura de esquadrias, conforme já mencionado.

Implantado em uma área com muitas residências, o bar precisou preocupar-se com a questão do isolamento acústico, para esse propósito foi adotado o uso de lã de vidro nas paredes e no forro, além de regulagem na aparelhagem de som, que, por ser um ambiente totalmente fechado, é propício a formação de ecos, dificultando a conversa entre os usuários.

## 4 O ANTEPROJETO DE BAR TEMÁTICO

O capítulo em análise, apresentará todas as fases necessárias para concretização do Anteprojeto: JailHouse Rock Bar.

No primeiro tópico, far-se-á o discriminativo das análises prévias, onde se demonstrará os preceitos legais que devem ser observados e obedecidos, o estudo do entorno, dos acessos e da topografia que a área escolhida viabilizará.

Em seguida, será estabelecido o pré-dimensionamento do anteprojeto, ou seja, seu programa de necessidades, seu quadro de áreas e o fluxograma.

Por fim, dispor-se-á da efetiva proposta do anteprojeto, elencando sua setorização, o layout pretendido, análise de fluxo e os detalhes pertinentes acerca da iluminação e ventilação.

### 4.1 Análises prévias

A análise prévia consiste na promoção um estudo criterioso da localidade e suas condicionantes para elaboração e concretização do anteprojeto.

O terreno escolhido para a implantação do anteprojeto é situado na extensão da Avenida dos Holandeses, uma das mais extensas e movimentadas avenidas de São Luís.



Figura 38 - Vista da avenida dos Holandeses  
Fonte: Gilberto Léda





Figura 40 - Mapa da cidade de São Luís localizando o terreno  
 Fonte: Google Maps

A avenida é de suma importância, também, por ser uma via de escoamento e de interligação com outras principais avenidas, como a Daniel de La Touche, Jerônimo de Albuquerque, Euclides Figueirêdo e Colares Moreira. Ademais, suas rotatórias, tornando-a acessível não apenas para quem reside em seu entorno, mas para quaisquer que dela venha precisar.



Figura 41 - Localização do terreno  
 Fonte: Google Earth

Ademais, o terreno é situado ao lado de um conceituado prédio comercial (Espaço Fátima Lima), que servirá de referência de localização.



Figura 42 - Vista do Terreno  
Fonte: Google Earth Street View

Destarte, com base no local escolhido para realização do anteprojeto, se demonstra a viabilidade de implantação e implementação, e êxito na sua concretização.

#### 4.1.2 Condicionantes da legislação Urbanística

Localizado na Zona Residencial 08 (ZR8), o terreno conta com as limitações e condicionantes de uso para corredor primário (CP), visto que a Avenida dos Holandeses se adequa nessa sessão.

Segundo a legislação, a área mínima do lote é de 800 m<sup>2</sup> e testada mínima de 20 metros, a Área Total Máxima Edificada (ATME) é de 320% da área do terreno e a Área livre mínima do lote de 40% para edificações unifamiliares e 30% para demais edificações.

O afastamento frontal, no caso especial da avenida dos holandeses, deve ser de 20 metros para o eixo da avenida, e nas demais igual a 30 metros e, o gabarito máximo permitido são de 12 pavimentos, conforme preceitua a Legislação Urbanística Básica de São Luis (1997),

### **VIII - ZONA RESIDENCIAL 8 - ZR8**

*Esta zona é dividida em 4 partes trechos assim definidos:*

I - Inicia-se este limite no ponto de interseção da Av. Colares Moreira com a Av. Calhau, desenvolvendo-se para a direita até atingir o Rio Calhau, margeando pela direita até encontrar a Av. dos Holandeses, deslocando-se à direita por esta avenida até encontrar a Rua 01, por onde prossegue até atingir a Av. A, prosseguindo pela mesma até interceptar a Rua 11, deslocando-se ao longo desta com rumo à esquerda até atingir a Rua 40, dobra à direita e segue por essa até encontrar a Rua 12, por onde prossegue com rumo à esquerda até atingir a rua 41, prolongando-se com orientação à direita até atingir a Av. Colares Moreira, contornando através desta linha natural de reserva ambiental, até atingir o ponto que deu origem a esse perímetro. (SÃO LUÍS, 1997, p.77)

### **XXVII - CORREDORES PRIMÁRIO - CP AVENIDA DOS HOLANDESES**

Dos dois lados da via, a partir da confluência com a Rua 01 (São Marcos - Loteamento Jaracati), até o cruzamento com a Av. São Luís Rei de França. (SÃO LUÍS, 1997, p. 84)

Para a Zona Residencial 08, a legislação permite o uso dos seguintes usos: R1, R2, todos C1, C2.1, C2.2, todos S1, S2.1, S2.3, S2.4, S2.5, S2.6, todos E1, E2.1, E2.2, E2.5, E3.2, sendo C1 - Comercio eventual - lanchonete, bar, armarinho, casa lotérica, confeitaria, sorveteria, farmácia, drogaria, floricultura, jornais e revistas; e CS2.2 - Casa de música.

A respeito do estacionamento, a legislação exige uma vaga de estacionamento para cada 20 m<sup>2</sup> de edificação, conforme prevê o artigo 215,

Art 215 - As edificações em geral, situadas fora das zonas tombadas, deverão reservar áreas para garagens ou estacionamentos de veículos obedecendo as dimensões e áreas mínima, por veículo, desta Lei, e aos seguintes dispositivos:  
XIV - Boates, casas noturnas, restaurantes e congêneres deverão ter uma vaga a cada 20m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados).

Posto isto, vê-se que o anteprojeto apresentado observa e atende em seu bojo as legislações urbanística e ambiental vigentes.

#### **4.1.3 Análise do entorno**

Localizado numa Zona Residencial, o entorno do terreno se caracteriza por uso predominantemente de moradias, seja ela unifamiliar ou multifamiliar. Contudo, Avenida dos Holandeses influencia a formação do comércio às suas margens, o que leva a área ser caracterizada como residencial e comercial.

Devido a sua grandeza de sua extensão e alto custo de seus terrenos, pode se observar vários lotes sem nenhum tipo de ocupação, estando presentes alguns

pontos de serviços usual e de caráter ordinário, como agências bancárias, farmácias, dentre outros.



Figura 43 - Mapa de entorno  
Fonte: Google Earth

Legenda:

1. Terreno em questão
2. Terreno vazio
3. Espaço Fátima Lima
4. Agência Banco do Brasil
5. Prédios multifamiliares
6. Área residencial unifamiliar
7. Farmácia
8. Área centro comercial

#### 4.1.4 Acessos

O lote estudado está localizado em um terreno de esquina, entre a Avenida dos Holandeses e a Rua Itaquice, o que permite melhor separação entre o fluxo social e o fluxo de serviço.



Figura 44 - Mapa com os acessos  
Fonte: Google Earth

No fluxo social determinou-se a utilização da avenida como saída de carros e acesso prioritário aos pedestres, enquanto a Rua Itaquice serviu de acesso principal para carros e secundário para pedestres. Concernente ao fluxo de serviço, este é realizado plenamente pela Rua Itaquice, viabilizando a mobilidade pela avenida dos Holandeses.

#### 4.1.5 Ventilação e Insolação

O terreno está implantado de forma que a insolação no turno diurno, incidem nas laterais da edificação, privando a fachada da irradiação solar. Posto isso, o projeto se desenvolveu com o intuito de privilegiar a iluminação natural nas áreas de serviço, bem como, no depósito e cozinha, minorando os gastos com iluminação artificial.

Na cidade de São Luís, devido a sua localização geográfica, a ventilação tende a ser predominante no sentido nordeste. No terreno escolhido, a ventilação se fixa com maior intensidade na sua parte posterior, visando privilegiar esta consequência natural, se projetou nesta localidade as áreas que necessitam de constante renovação do ar.



Figura 45 - Ação solar no terreno  
Fonte: Google Earth



Figura 46 - Sentido da ventilação natural  
Fonte: Google Earth

Diante da problemática enfrentada com a ventilação e iluminação, constam no anteprojeto, soluções viáveis e eficazes para áreas que estariam enclausuradas, como o estabelecimento neste local de alguns depósitos; e para a

cozinha, no intuito de combater os odores deixados pelo preparo dos alimentos e bebidas, uma boa iluminação e ventilação natural.

#### 4.1.6 Análise da topografia

O terreno é situado em uma área de grande valorização e atributos geográficos, ocorre que foi identificado por meio de estudos topográficos e com o auxílio de *softwares*, um desnível de aproximadamente 70 cm no terreno.

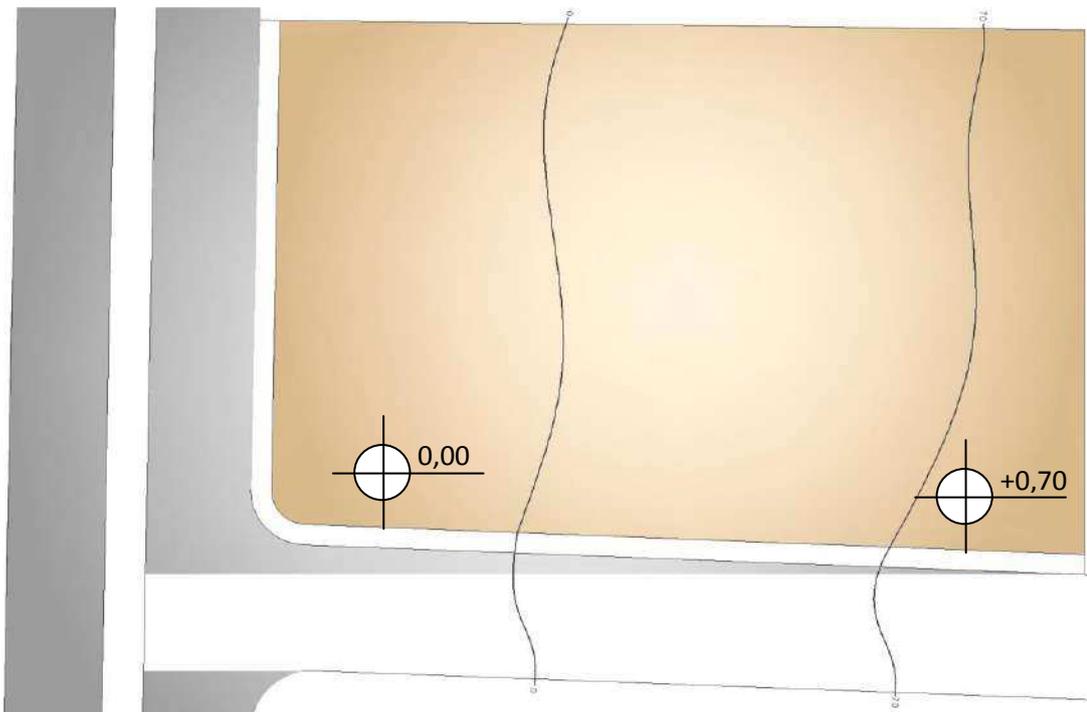


Figura 47 - Curvas de nível originais do terreno  
Fonte: Acervo Pessoal



Figura 48 - Corte esquemático do terreno original  
Fonte: Acervo Pessoal

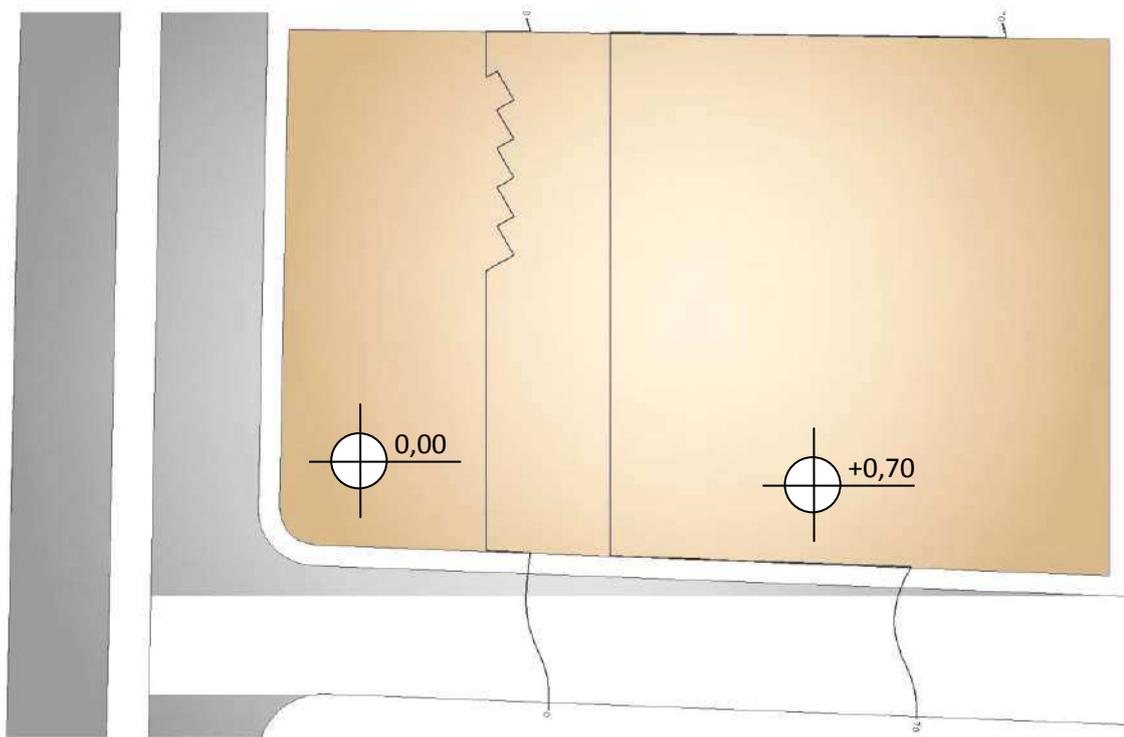


Figura 49 - Curvas de nível com modificações devido à edificação  
Fonte: Acervo Pessoal



Figura 50 - Corte esquemático da topografia modificada  
Fonte: Acervo Pessoal

Aproveitando-se dessa ocorrência, o anteprojeto adaptou-se a esse desnível, tornando-o parte do partido arquitetônico. As curvas de nível sofreram alterações, de forma que para alcançar-se o resultado almejado, se faria necessário escavar uma parte do terreno e aterramento da outra.

## 4.2 O pré-dimensionamento

O pré-dimensionamento consistirá na identificação e elaboração de ferramentas que viabilizarão a orientação e desenvolvimento do anteprojeto.

Far-se-á primeiramente a listagem dos ambientes utilizados por meio do programa de necessidades. Em seguida, analisar-se-á as áreas existentes e de que

forma os ambientes propostos serão dispostos. Por fim, tratar-se-á do fluxograma a fim de promover a visualização e compreensão do que está sendo almejado no anteprojeto.

#### 4.2.1 Programa de necessidades

O programa de necessidades para o bar temático Jailhouse Rock Bar foi elaborado a partir de análises referenciais de empreendimentos com propostas similares, além de pesquisas bibliográficas e acompanhamento em campo de referência.

Com o embasamento necessário, o projeto foi setorizado em 3 partes, a fim de possibilitar melhor organização no processo criativo, no espaço e no fluxo.

Com um total de 783,45 m<sup>2</sup> de área construída, os setores criados foram: setor de serviço, setor cozinha e setor social. Os ambientes criados para cada setor seguiram toda a normatização legal exigida (norma do corpo de bombeiro, legislação urbanística, NBR 9050, etc).

Dessa forma, o programa de necessidades se apresenta:

a) Setor de Serviço: estacionamento de serviço; acesso de serviço; recebimento e contagem de material; circulação de serviço; área serviço; pré-higienização; lixo rápido banheiros; lixo rápido geral; vestiário feminino; banheiro feminino; vestiário masculino; banheiro masculino/serviço; casa de gás; sala gerência; banheiro gerência; depósito enlatados/ensacados; depósito utensílios bar; depósito/resfriamento de bebidas; almoxarifado; câmara frigorífera; depósito material de limpeza (d.m.l.).

b) Setor Cozinha: praça de garçons; circulação cozinha; lavagem panelas; preparo de doces; separação e higienização; preparo de quentes; preparo de frios.

c) Setor Social: estacionamento social; acesso social; hall de espera; área externa (fumódromo); banheiro masculino e PNE; banheiro feminino e PNE; escada; ambiente 01; ambiente 02; ambiente 03 (pavimento superior); banheiro masculino e PNE (pavimento superior); banheiro feminino e PNE (pavimento superior); hall elevador (pavimento superior)

#### 4.2.2 Quadro de áreas

Visando melhor compreender a área disponibilizada, bem como, determinar o espaço correspondente a cada setor.

Determinou-se a dimensão métrica (m<sup>2</sup>) de cada setor, que cada item a ele correspondente a fim de facilitar a demonstração do projeto, sua infraestrutura e a provisão de melhor aproveitamento do espaço disponível.

<b>QUADRO DE ÁREA DOS SETORES</b>	
SETOR DE SERVIÇO	147,52 m <sup>2</sup>
SETOR COZINHA	90,25 m <sup>2</sup>
SETOR SOCIAL	500,68 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL</b>	<b>738,45 m<sup>2</sup></b>

Tabela 01 – Quadro de áreas do setores

#### GRÁFICO DE ÁREAS DOS SETORES

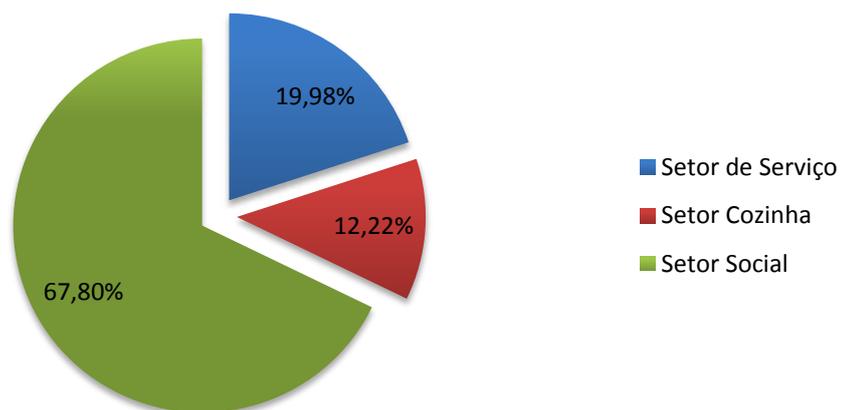


Gráfico 01 - Porcetagem de setorização

## 4.2.2.1 Setor de Serviço

<b>SETOR DE SERVIÇO</b>	<b>M<sup>2</sup></b>
Recebimento e contagem de material	8,40
Circulação de Serviço	9,68
Área Serviço	39,00
Pré-higienização	5,39
Lixo rápido banheiros	1,78
Lixo rápido geral	1,78
Vestiário Feminino	5,48
Banheiro Feminino	3,70
Vestiário Masculino	5,48
Banheiro Masculino/Serviço	3,70
Casa gás	1,63
Sala gerência	5,87
Banheiro gerência	3,70
Depósito enlatados/ensacados	5,58
Depósito utensílios bar	10,60
Almoxarifado	6,62
Depósito/resfriamento de bebidas	10,71
Depósito material de limpeza (D.M.L.)	4,15
Câmara Frigorífera	8,31
Vão ventilação	5,96
<b>TOTAL</b>	<b>147,52</b>

Tabela 02 – Setor de Serviço

## 4.2.2.2 Setor de Cozinha

<b>SETOR COZINHA</b>	<b>M<sup>2</sup></b>
Praça de garçons	8,70
Circulação cozinha	11,00
Lavagem panelas	19,15
Preparo de doces	7,97
Separação e Higienização	8,99
Preparo de quentes	24,40
Preparo de frios	10,04
<b>TOTAL</b>	<b>90,25</b>

Tabela 03 – Setor de Cozinha

## 4.2.2.3 Setor Social

<b>SETOR SOCIAL</b>	<b>M<sup>2</sup></b>
Hall de espera	82,15
Fumódromo	45,45
Banheiro Masculino/PNE	11,32
Banheir Feminino/PNE	11,78
Escada	14,05
Ambiente 01	79,26
Ambiente 02	79,74
Ante-câmara	2,22
Hall escada/elevador (2pav)	20,00
Banheiro Masculino/PNE (2pav)	11,32
Banheiro feminino/PNE (2pav)	11,78
Ambiente 03	132,62
<b>TOTAL</b>	<b>501,69</b>

Tabela 04 – Setor Social

## 4.2.3 Fluxograma

### 4.2.3.1 Fluxograma setor de serviço e cozinha

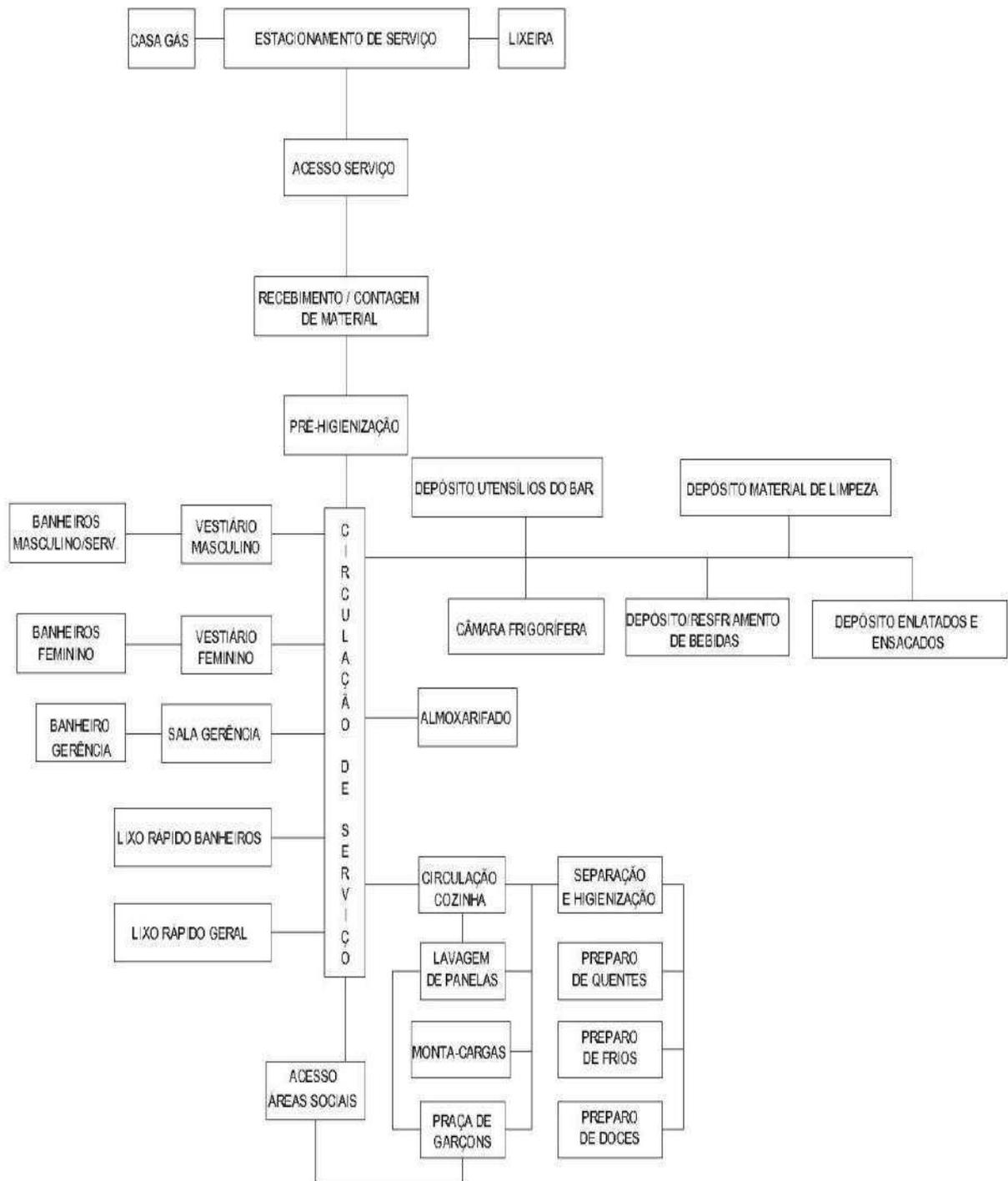


Figura 51 - Fluxograma setor de serviço e cozinha  
Fonte: Acervo Pessoal

## 4.2.3.2 Fluxograma setor social

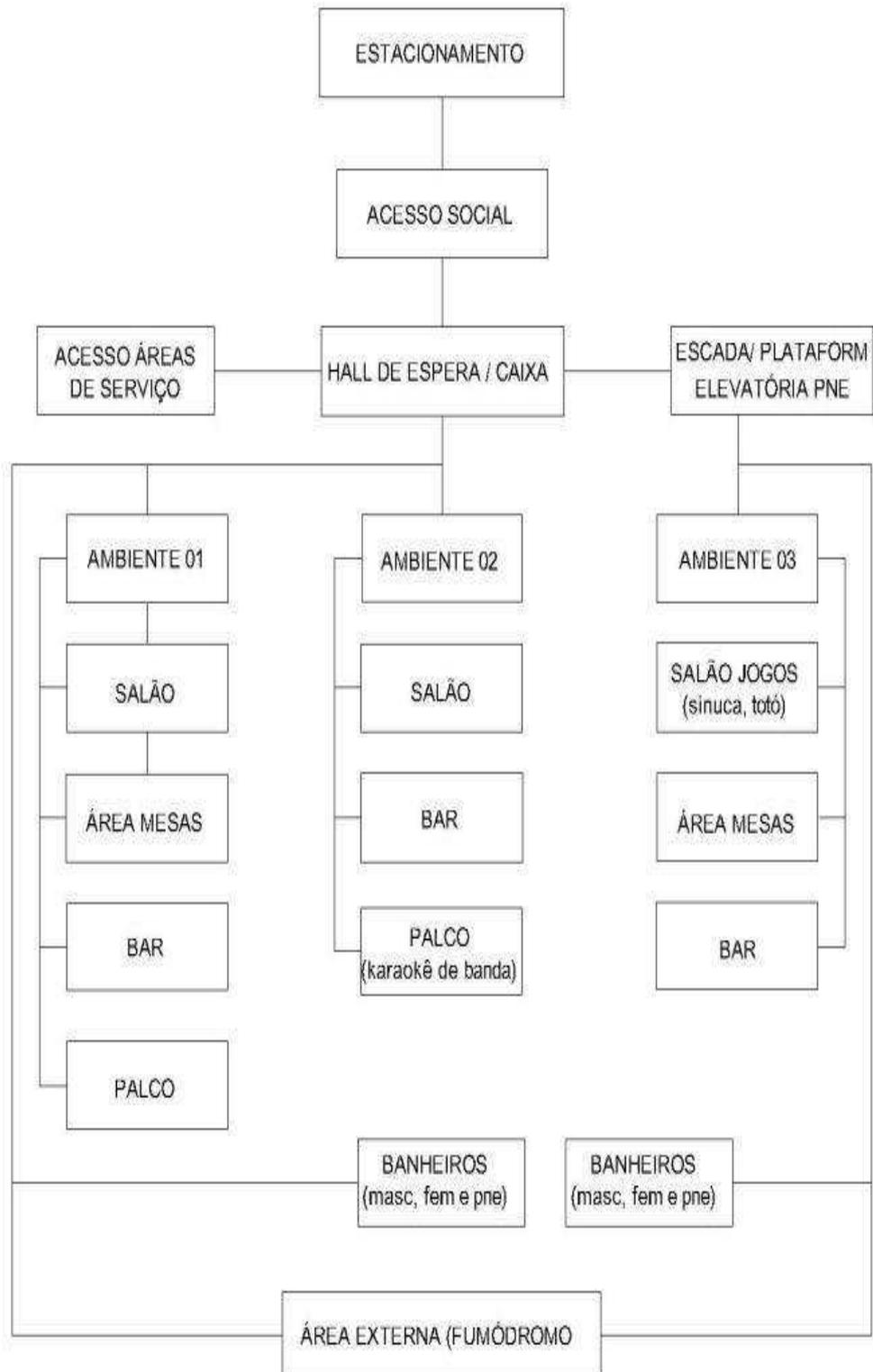


Figura 52 - Fluxograma setor social  
 Fonte: Acervo Pessoal

### 4.3 A proposta de anteprojeto

#### 4.3.1 Setorização

O desenvolvimento do projeto foi feito de forma a setorizar os serviços realizados pelo bar, aumentando assim sua funcionalidade.

O setor de serviço, que necessita de constante renovação do ar, foi direcionado para os fundos do terreno, sendo privilegiado pela ventilação.

Posicionado estrategicamente, o setor de cozinha, possibilitou o atendimento tanto ao setor social, quanto ao setor de serviço.

Por sua vez, o setor social, localizado na parte da frente da edificação, faz uso da vista frontal e do acesso principal, não misturando assim o fluxo social com o de serviço.

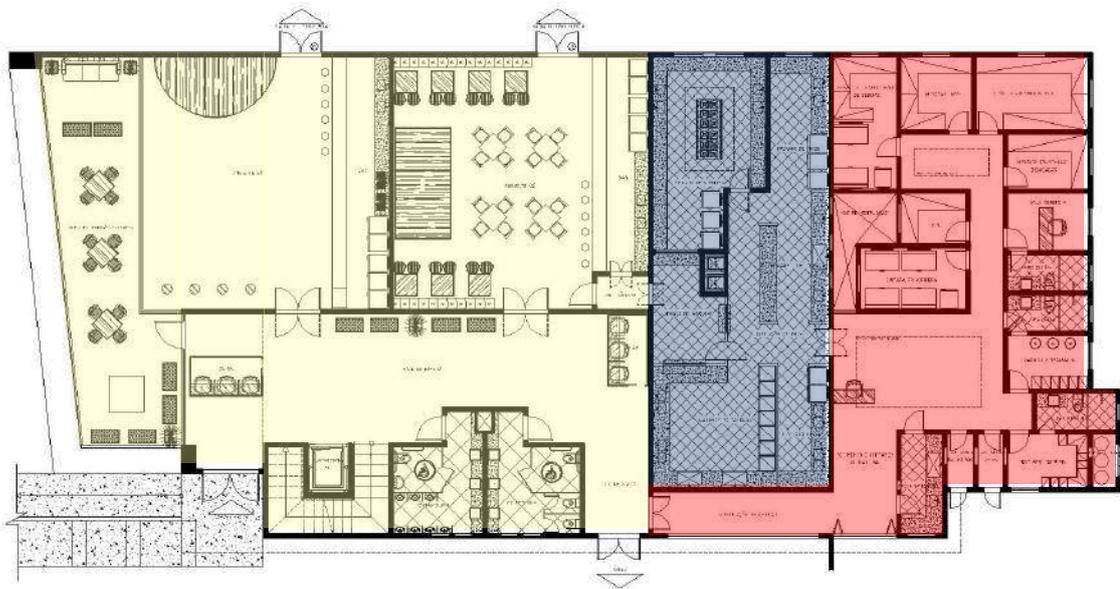
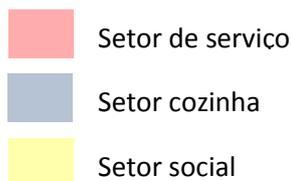


Figura 53 - Setorização do layout  
Fonte: Acervo pessoal



## 4.3.2 Apresentação de Layout

### 4.3.2.1 Layout do pavimento térreo

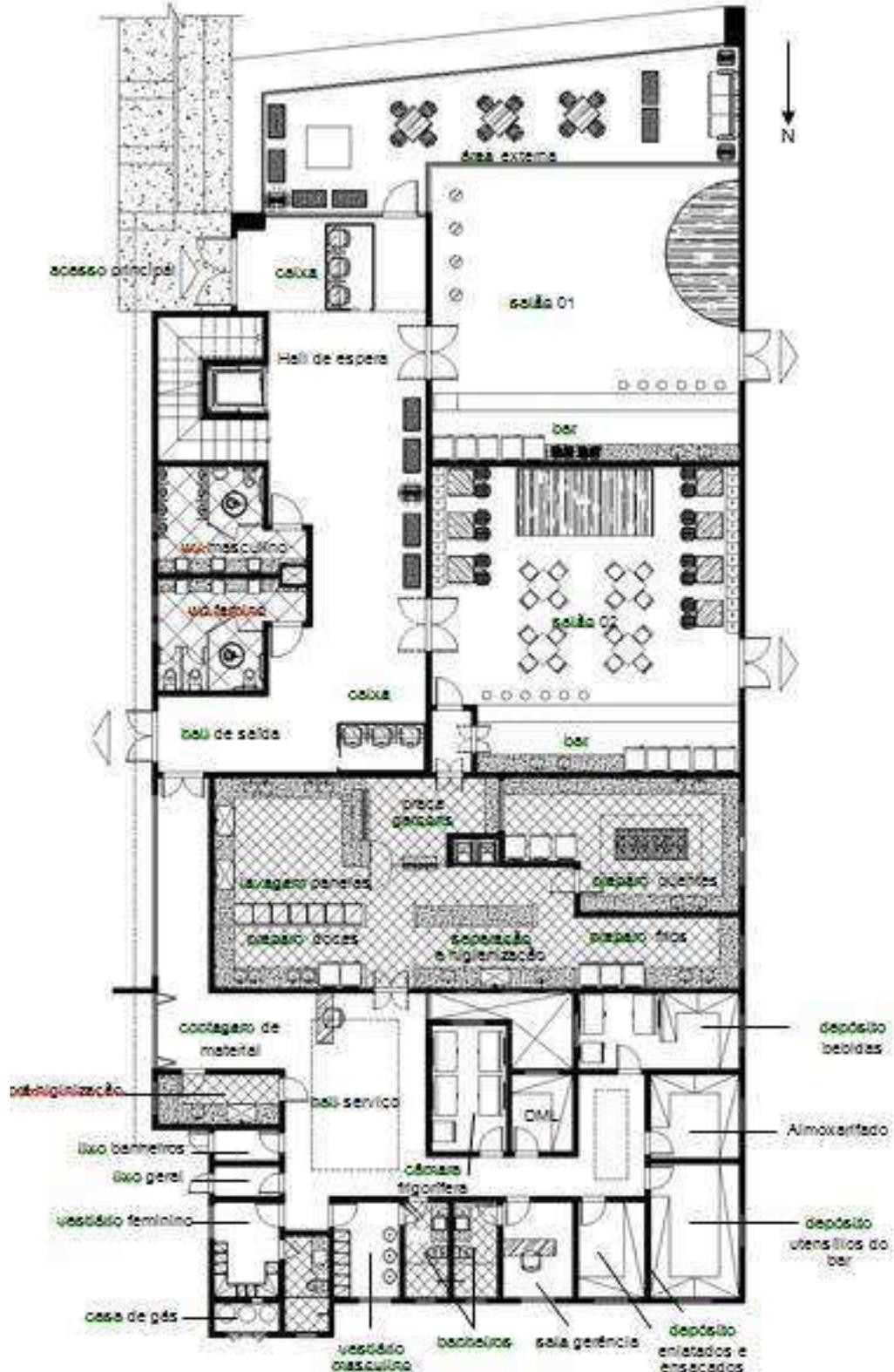


Figura 54 – Planta de layout pav. térreo  
Fonte: Acervo pessoal

## 4.3.2.2 Layout do pavimento superior

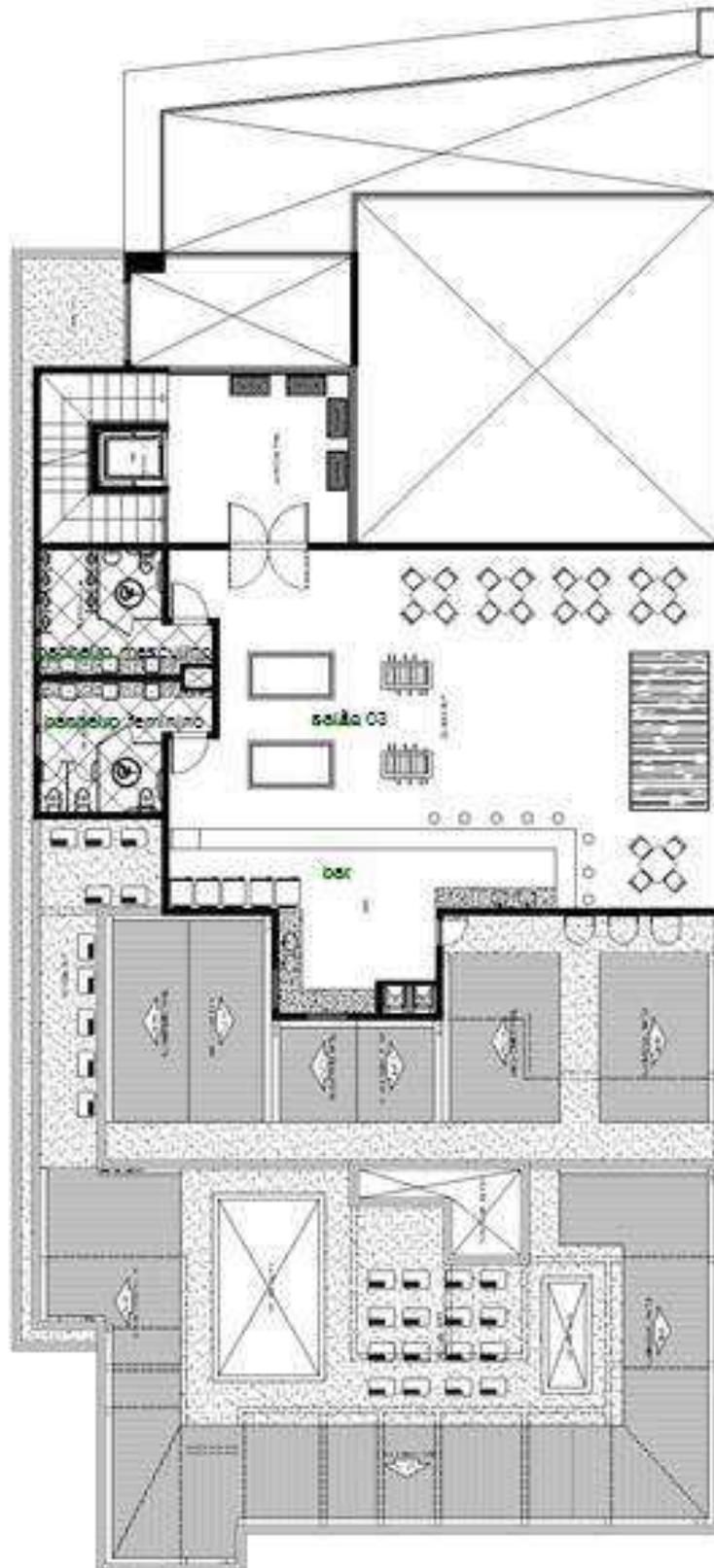


Figura 55 – Planta de layout pav. superior  
Fonte: Acervo pessoal



Todo material, alimento e bebida que chega ao bar passa primeiro por um acesso de serviço (1), que é completamente isolado da parte social do restaurante, não permite contato visual ou físico. Em seguida, o material é descarregado em um hall (2) para ser realizada a contagem e pagamentos. O material recebido se encaminha para a sala de pré-higienização (3), local responsável para fazer a limpeza dos excessos de sujeira que o material possa vir a conter. Na sequência, este material chega ao hall de serviço, onde será encaminhado para um dos sete depósitos ou diretamente levado para a cozinha.

#### 4.3.3.2 Fluxo de entrada de funcionários

O acesso de serviço (1), além de ser o meio de entrada de materiais, alimentos e comidas, é o principal acesso para os funcionários do bar. O hall de serviço (4) os direciona para seus respectivos vestiários (masculinos e femininos) e banheiros (masculinos e femininos). Também é a partir desse hall que se tem acesso à sala da gerência e à circulação de serviço, que liga o setor social ao setor de serviço.

#### 4.3.3.3 Fluxo da cozinha

O material que chega pela entrada da cozinha (1) e é direcionado para o setor de separação e higienização de alimentos (2). Nesse local é feita a separação do tipo de comida e primeira higienização antes do preparo do prato, além de encaminhá-lo ao próximo setor.

Em seguida, o alimento é dirigido para a área de preparo (3), podendo ser o preparo de frios (saladas), quentes (frituras e cocções) e doces (sobremesas). Quando o prato está preparado ele é transferido para a praça de garçons, caso seja servido no pavimento térreo ou para o monta-cargas (4), quando servido no pavimento superior.

Na situação em que o prato é encaminhado para a praça de garçons, ele é recolhido pelo responsável e servido na mesa, passando antes por uma ante-câmara (5) responsável por limitar os odores da cozinha e dar acesso privado ao bar.

Ao termino do consumo do prato, é feito o recolhimento e ele é deixado na lavagem de panelas, pratos e copos, onde será feita a limpeza necessária e renovação das louças. Todo o lixo produzido pela cozinha é conduzido através de carrinhos de lixo para fora da mesma, e levado, através do hall de serviço, até uma lixeira rápida que possui ligação com o meio externo e pode ter seu lixo recolhido e levado até a lixeira da edificação.

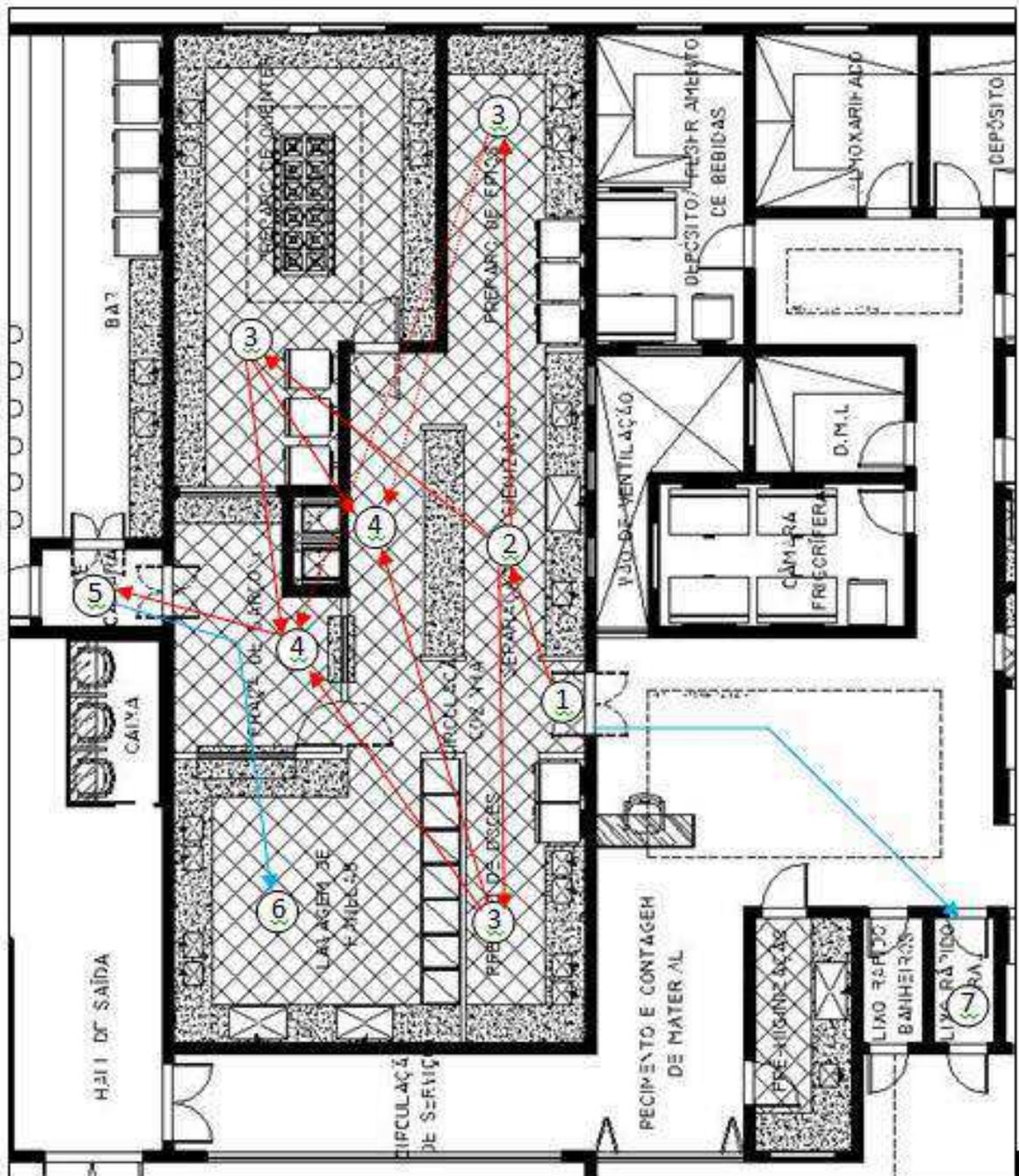


Figura 57 - Mapa de fluxo da cozinha  
Fonte: Acervo pessoal

#### 4.3.3.4 Fluxo social

A entrada do público no bar é feito por um único acesso social (1), criando assim, uma situação de controle por parte dos administradores. Em seguida, o cliente realiza seu cadastro e adquire sua comanda no caixa de entrada (2)

No hall de espera (3) ele pode se direcionar para qualquer ambiente do bar: Salão 01 e 02, área externa (fumódromo) e banheiros no pavimento térreo, e Salão 03 e banheiro no pavimento superior.

Ao fim da noite, o cliente se dirige até o caixa de saída (4) para pagar seu consumo e, poderá seguir para a saída principal (5).

O bar conta ainda com duas saídas de emergência (6) localizadas dentro dos Salões 1 e 2 que dão suporte à fuga em massa em casos emergenciais.

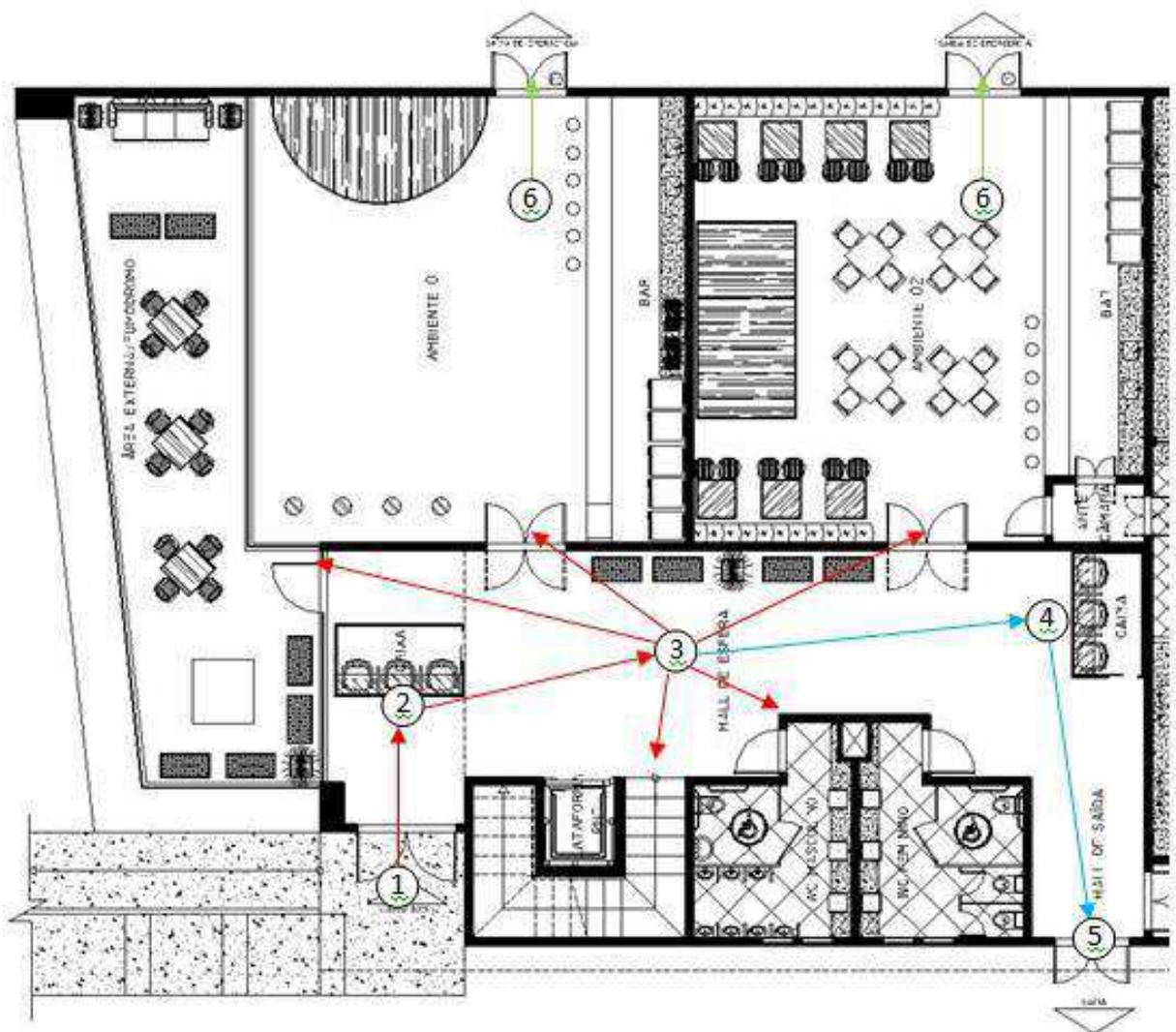


Figura 58 - Mapa de fluxo social  
Fonte: Acervo pessoal

#### 4.3.3.5 Fluxo do estacionamento social

O acesso principal de veículos (1), conforme já mencionado, é feito pela Rua Itaquice, enquanto sua saída se dá pela avenida dos Holandeses (2). O estacionamento possui apenas um sentido e contaria com o apoio de funcionários para fazer a organização dos carros.

Faz-se uso da faixa de manobra das vagas de estacionamento de portadores de necessidades especiais para direcionar os pedestres ao acesso principal do bar. Esse acesso liga-se à plataforma de patamar da rampa através da faixa de segurança, garantindo assim a integridade daqueles que transitam dentro terreno.

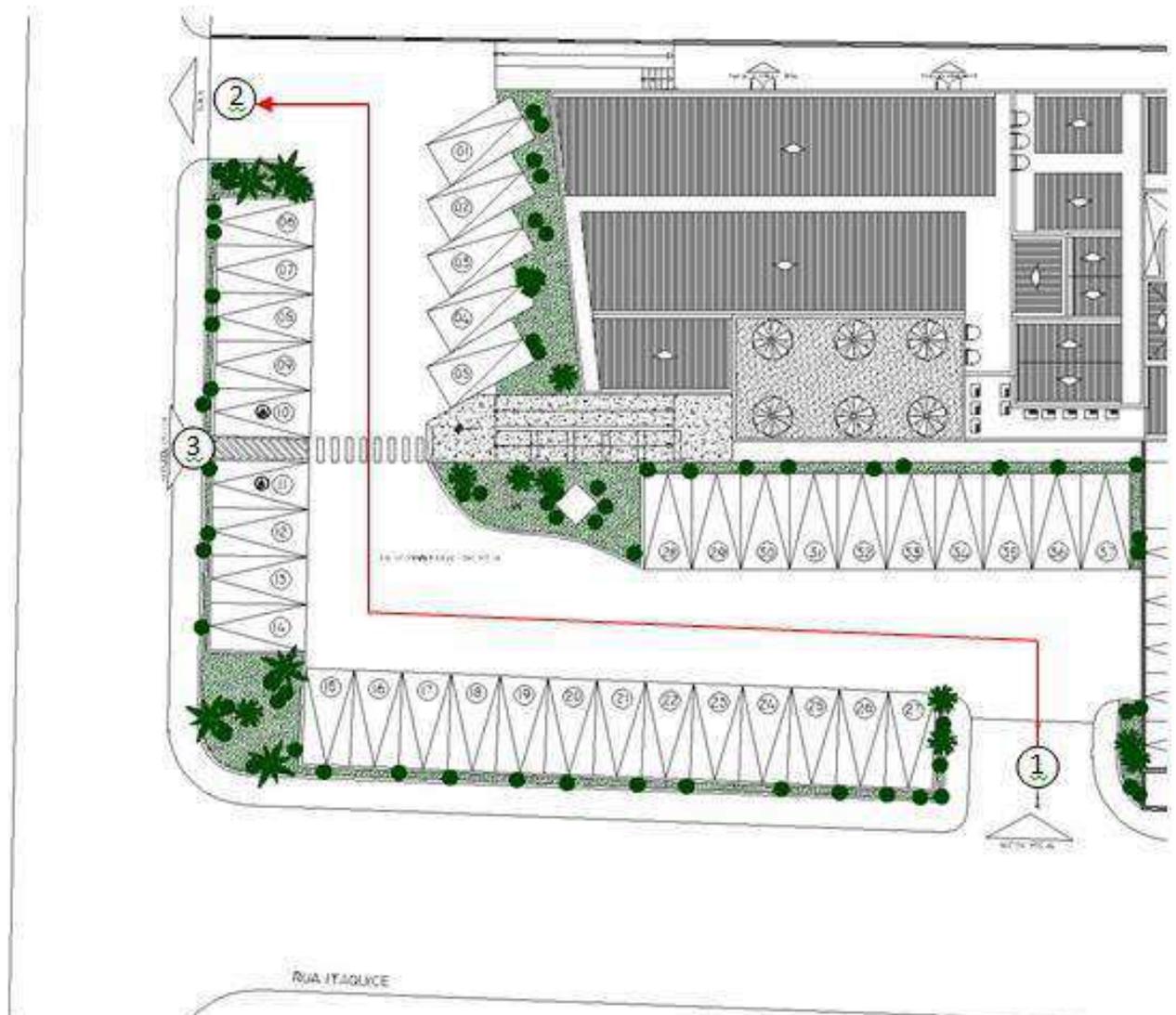


Figura 59 - Mapa de fluxo de estacionamento social e acesso social pedestre  
Fonte: Acervo pessoal

#### 4.3.3.6 Detalhe para solução de ventilação/iluminação

Devido ao partido adotado, à forma e tamanho do terreno, o processo criativo do anteprojeto arquitetônico encontrou alguns problemas referente à iluminação e ventilação natural.

As áreas de serviço e depósito, por serem muito extensas, exigiam um corredor de acesso, fazendo esse ser muito longo e enclausurado. Para esse problema, a solução encontrava foi elevar-se um nível de cobertura, causando uma abertura propícia a entrada de ventilação, e, além disso, utilizar telhas de material translúcido, como o PVC transparente, causando assim a entrada de iluminação natural.

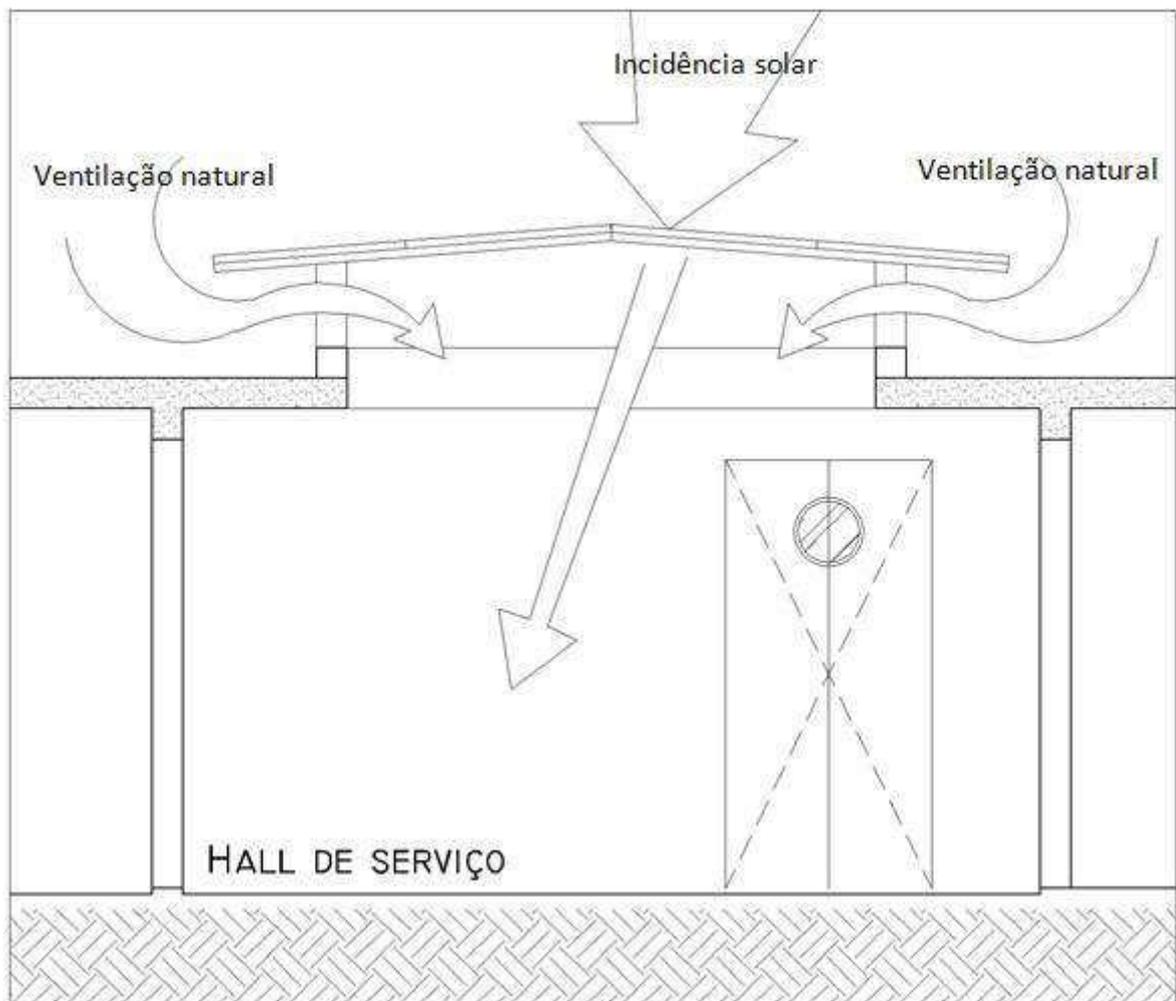


Figura 60 - Croqui esquemático para elevação de cobertura  
Fonte: Acervo pessoal

Além da cobertura elevada para entrada de ventilação e iluminação na circulação de serviço, outro problema encontrado foi o enclausuramento de alguns depósitos.

A solução foi abrir um vão descoberto que captasse a ventilação e a levasse até os depósitos por meio de esquadrias. Por consequência da proposta seguinte, um dos lados desse vão ficou mais alto que o outro, o que ajudou na captação da ventilação.

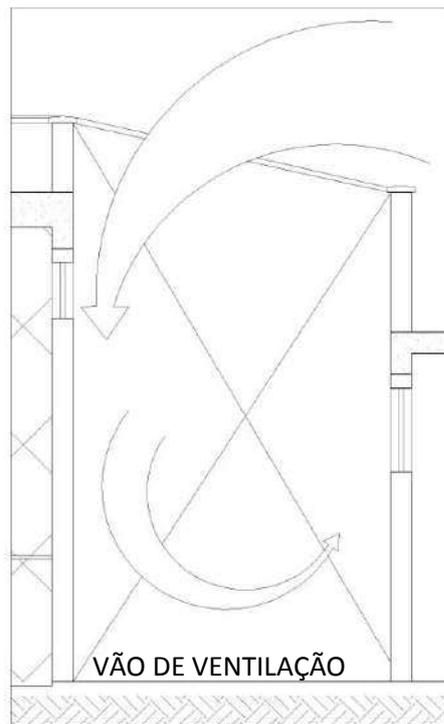


Figura 61 - Croqui esquemático do vão para ventilação  
Fonte: Acervo pessoal

Por último, a insuficiência de esquadrias na área da cozinha levou ao rebaixamento de um metro da laje do setor de serviço, o que possibilitou criar aberturas com esquadrias para o meio externo que trazem a ventilação, exaustão e iluminação natural necessária para a área.

Por ser uma cozinha industrial, a quantidade de odores gerados durante seu uso é muito grande, e por esse motivo, apenas aparelhos mecanizados de exaustão não seriam suficientes para fazer a renovação do ar.

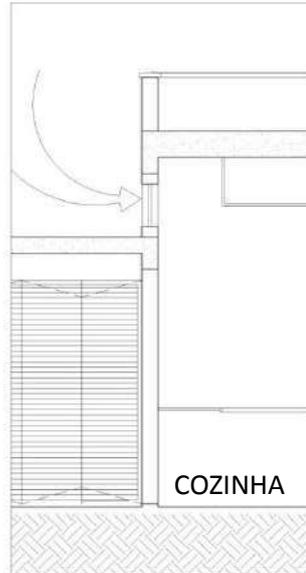


Figura 62 - Croqui esquemático rebaixo na laje para implantação de esquadria  
Fonte: Acervo pessoal

## **5 MEMORIAL DESCRITIVO**

### **5.1. Sistema estrutural**

O sistema estrutural determinado para a edificação consistirá em dois tipos: o primeiro localizado nos setores de cozinha e social, será em laje nervurada para alcançar maiores vãos e pilares de concreto protendido; e o segundo, será feito de pilares de concreto e lajes pré-moldadas convencionais, a fim de vencer vãos pequenos localizado no setor de serviço.

O tipo de fundação será determinado a partir da sondagem do solo do terreno.

### **5.2. Vedações**

As alvenarias de vedações do prédio serão executadas predominantemente em tijolo de cerâmicos com acabamento final em 15 cm. As paredes que fazem o contorno dos salões deverão receber reforço no isolamento acústico através de paredes duplas e uso de lã de rocha entre elas.

Os shafts dos banheiros e cozinhas deverão ser de gesso acartornado de 10 cm executados no sistema *drywall* e no caso das paredes divisórias da cozinha deverão ser executados com altura final de 1,80 cm.

A fachada principal é marcada pelo uso de vidro temperado incolor aplicado em estrutura metálica laqueada de branco.

As esquadrias terão tamanho e modelos variados, conforme especificado no anteprojeto, mas em sua maioria será composto de estrutura metálica laqueada de branco e vidro temperado incolor.

### **5.3. Revestimentos internos**

#### **5.3.1 Estacionamento**

Piso: Bloquete de concreto e concregrama

Outros: Aplicação de grama

### 5.3.2 Hall de entrada

Piso: chapas retangulares em cimento queimado

### 5.3.3 Hall de espera

Piso: Porcelanato polido 60x60 linha Gratini Pamma - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil leite com café, ref: D010

Forro: Forro de gesso h=2.60m

### 5.3.4 Área externa/fumódromo

Piso: Porcelanato polido 60x60 linha Gratini Pamma - Elizabeth

Forro: Forro de gesso h=6.53m

### 5.3.5 Salão 01

Piso: Porcelanato esmaltado 16,5x1,00cm linha madeira Patina - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil Perfume Francês, Ref: D403

Forro: Forro de gesso h=6.53m

### 5.3.6 Salão 02

Piso: Porcelanato polido 60x60 linha Gratini Pamma - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil Perfume Francês, Ref: D403

Forro: Forro de gesso h=2.60m

### 5.3.7 Banheiros sociais

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Forro: Forro de gesso h=2.50m

Bancada: mármore (a definir)

### 5.3.8 Circulação de serviço

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

### 5.3.9 Todos os ambientes cozinha

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Forro: Forro de gesso h=2.80 m

Bancadas e rodapié: aço inox (conforme norma exigida pela ANVISA)

### 5.3.10 Contagem de material

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

### 5.3.11 Pré higienização

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Forro: Forro na laje h=2.35m

Bancadas e rodapié: aço inox (conforme norma exigida pela ANVISA)

### 5.3.12 Lixos rápidos

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Forro: Forro na laje h=2.35m

### 5.3.13 Vestiários

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

### 5.3.14 Banheiros de serviço

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Forro: Forro na laje h=2.35m

Bancada: granito (a definir)

### 5.3.15 Hall de serviço

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

### 5.3.16 Sala da gerência

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

### 5.3.17 Banheiro da gerência

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Forro: Forro na laje h=2.35m

Bancada: granito (a definir)

#### 5.3.18 Depósito de enlatados e ensacados

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

#### 5.3.19 Depósito de utensílios do bar

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

#### 5.3.20 Almojarifado

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

#### 5.3.21 Depósito de bebidas

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

#### 5.3.22 D.M.L.

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

#### 5.3.23 Câmara frigorífera

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

Forro: Forro na laje h=2.35m

#### 5.3.24 Vão ventilação

Piso: Porcelanato polido 61x61cm linha premier white - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil branco neve

#### 5.3.25 Hall escada (2º pav)

Piso: Porcelanato polido 60x60 linha Gratini Pamma - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil leite com café, ref: D010

Forro: Forro de gesso h=2.60m

#### 5.3.26 Salão 03 (2º pav)

Piso: Porcelanato esmaltado 16,5x1,00cm linha madeira Patina - Elizabeth

Parede: Pintura acrílica suvinil Perfume Francês, Ref: D403

Forro: Forro de gesso h=2.60m

## 6 PARTIDO

O partido arquitetônico consiste no conglomerado de diretrizes genéricas que determinaram o projeto arquitetônico, a título meramente exemplificativo, cita-se: programa de necessidades, análise topográfica do terreno, a orientação e o clima, consultas às normas e legislações que regulamentam as construções, o entorno da obra e, principalmente, as intenções plásticas do arquiteto.

No trabalho em questão, abordou-se ainda à distribuição setorial das massas construídas no terreno, conforto térmico e os principais materiais a serem empregados em cada setor.

A evolução do partido arquitetônico, ocorreu em três fases: partido inicial, partido intermediário e partido final.

Primeiramente, pensou-se em um partido de forma simplória, sem que houvesse influencia direta e específica do projeto.

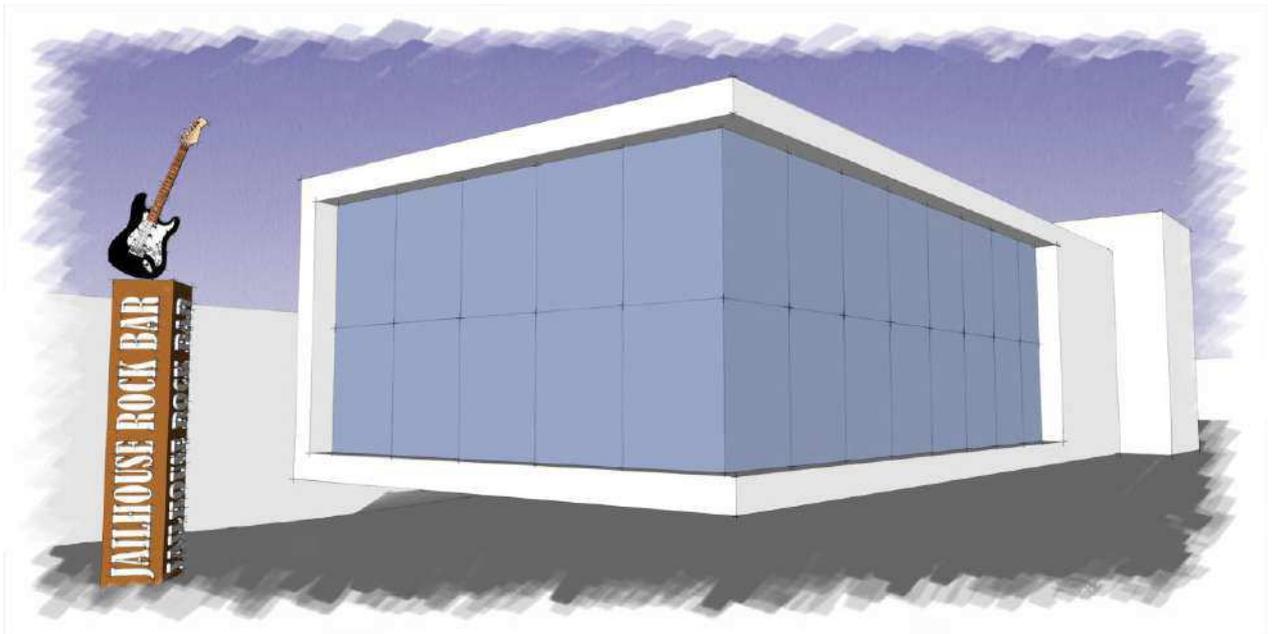


Figura 63 – Partido inicial  
Fonte: Acervo pessoal

Com a evolução do projeto, bem como, a necessidade inerente de transformação e adequação as normas, legislações e conceitos atuais, foi indispensável a adaptação do partido a este novo prisma.



Figura 64 – Partido intermediário  
Fonte: Acervo pessoal

Por fim, chegou-se as definições finais de revestimento, onde se pode aprimorar o nível de detalhamento arquitetônico, resultando no partido final.

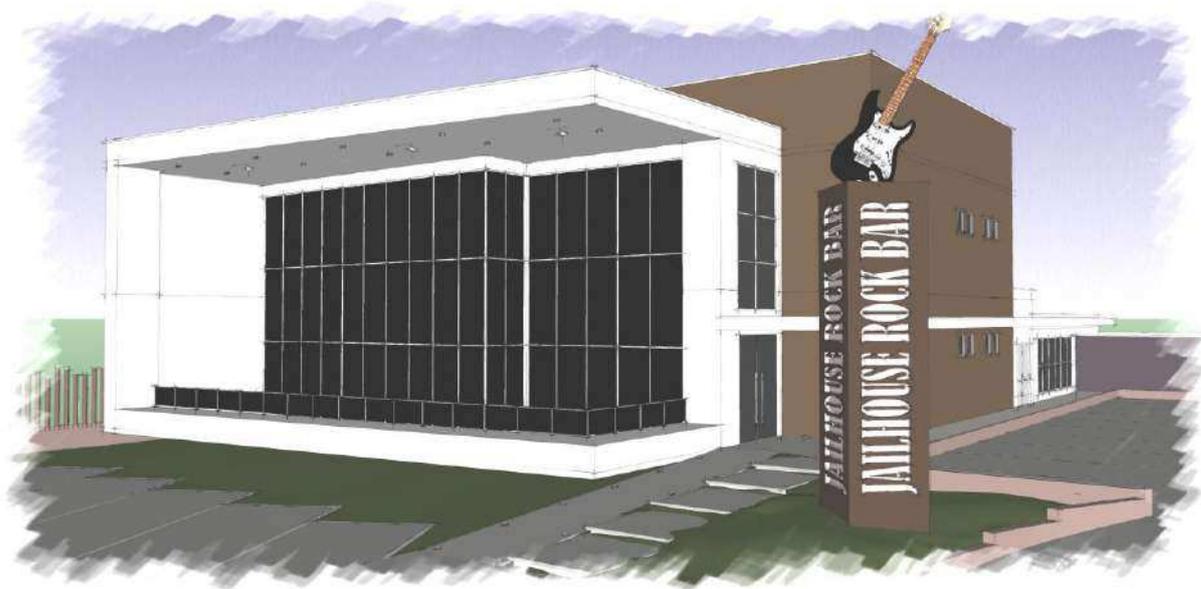


Figura 65 – Partido final  
Fonte: Acervo pessoal

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O direito ao lazer é algo inerente à dignidade humana, sendo constitucionalmente assegurado (art. 6º, CF), pois permite ao ser humano a satisfação de uma necessidade pessoal, cultural, política e social.

O lazer exerce um importante papel no exercício da liberdade individual, posto isto se faz necessário a disponibilização não apenas de tempo, mas de locais adequados e apropriados para o gozo desse direito essencial.

Culturalmente, no Brasil, os bares são compreendidos como um local de lazer e de sociabilidade, onde as pessoas confraternizam, divertem-se e mantêm-se alheios aos problemas do cotidiano, desta forma, frequentar um bar reflete diretamente na saúde física, mental e psicológica do indivíduo.

Somatizado a isto, persiste o gosto e apreciação do homem pela música, prioritariamente pelo estilo do rock, que transcendem gerações e ganham sempre mais apreciadores.

Neste ensejo, vislumbrando atender a ambas necessidades humana, desenvolveu-se o anteprojeto arquitetônico *Jailhouse Rock Bar*.

Não se trata apenas de um bar temático, mas um local que permite aos seguidores e simpatizantes do rock deleitarem-se em um ambiente planejado e estruturado com a finalidade de fornecer aos seus clientes um bem estar físico, com setores cômodos e acessíveis; mental, pois dispensam de um local de confraternização mútua e social em um ambiente lúdico e de prazer; e psicológico, pois permite o relaxamento físico e mental daqueles que ali irão.

No aspecto técnico e arquitetônico, podemos trazer à baila, que o anteprojeto apresenta uma proposta inovadora e necessária na cidade de São Luís.

O diferencial da edificação se estende desde o partido arquitetônico adotado, até a funcionalidade planejada para o local. Mesclando o uso da iluminação com os traços retos da arquitetura, a fachada cresce a vista do observador, à medida que o mesmo se aproxima do local, tornando-se imponente em relação ao seu entorno.

Com o estudo prévio de fluxo realizado em todos os setores, foi possível definir a melhor distribuição dos ambientes, organizando-os de maneira funcional e em consonância com as normas e legislações consultadas.

Os ambientes de serviço e da cozinha foram projetados na perspectiva de zelar pela integridade física e mental dos funcionários do bar, evitando que percorram grandes distâncias durante seu trabalho. Desenvolveu-se, ainda, soluções arquitetônicas a fim de evitar que os locais enclausurados sejam privado de iluminação e ventilação natural, e, por conseguinte, insalubres.

Por fim, e mais importante, são os reflexos sociais que a implantação de um bar neste aporte traria para São Luís, quais sejam, a supressão da carência de lazer desse nível na cidade, bem como, o impacto turístico que este conceito propõe.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALEXANDRE, Maurício. **Canto da Cultura**. Guia da Semana. Disponível em: <<http://www.guiadasemana.com.br/sao-luis/noite/bares/canto-da-cultura>>. Acesso em: 07 de abril de 2013 às 00:02 hs.

ALL BLACK. **Fotos**. All Black Irish Pub. Disponível em: <<http://www.allblack.com.br/>>. Acesso em: 06 de março de 2013 às 02:09 hs.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 9050 – Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos**, 2ª Ed., Rio de Janeiro, 2004.

BAR DA BOA. **Fotos da Casa**. Bar da Boa Lapa. Disponível em: <<http://www.bardaboalapa.com.br/fotos.html#>>. Acesso em: 03 março de 2013 às 08:45 hs.

BONILHA JUNIOR, Gerson. **Estudo de bebidas e bares**. Disponível em: <<http://xa.yimg.com/kq/groups/25688825/1722418078/name/aula>>. Acesso em: 03 de abril de 2013 às 20:07 hs.

BRAZIL MAPS. **Maranhão State, Federal Highway Map, Brazil**. Zonu. Disponível em: <[http://www.zonu.com/brazil\\_maps/Maranhao\\_State\\_Federal\\_Highway\\_Map\\_Brazil.htm](http://www.zonu.com/brazil_maps/Maranhao_State_Federal_Highway_Map_Brazil.htm)>. Acesso em: 05 de abril de 2013 às 00:04 hs.

CATARINO, Úrsula. **A história do Bar**. A cozinha falante. Publicado em: 11.09.2011. Disponível em: <<http://acozinhafalante.blogspot.com.br/2011/09/historia-do-bar.html>>. Acesso em: 14 de março de 2013 às 01:09 hs.

CHACON, Paulo. **O que é Rock**. Brasília: Editora Brasiliense, 1983.

DELIRIUM CAFÉ. **Mural Delirium Café**. Delirium Café. Disponível em: <<http://www.deliriumcafe.com.br/>>. Acesso em 09 de junho de 2013 às 01:10 hs.

DIMERY, Robert. LYDON, Michael. **1001 discos para ouvir antes de morrer**. Tradução de Carlos Irineu da Costa e Eliane Azevedo – Rio de Janeiro: Sextante,

2007.

FAMÍLIA ELVIS. **Elvis Aaron Presley: The King Of Rock and Roll**". Família Elvis. Disponível em: <<http://familiaelvis.webnode.com.br/biografia/>>. Acesso em 19 de abril de 2013 às 10:05 hs.

FREITAS, Rodrigo. **Origem e evolução da palavra bar**. Bar do Chefe. Publicado em: 28.10.2008. Disponível em: < <http://bardochefe.blogs.sapo.pt/1588.html>>. Acesso em: 16 de maio de 2013 às 09:45 hs.

GUSHIKEN, Ana Laura. **Pub brasileiro e conceito estrangeiro**. Beer Life. Disponível em: < <http://www.beerlife.com.br/ed3/bares.asp>>. Acesso em 06 de maio de 2013 às 00:36 hs.

HAGOOD, Kathy. **Snack Bar**. Casa Monica Pictures. Disponível em: <<http://hotels.about.com/od/staugustine/ig/Casa-Monica/Snack-Bar.htm>>. Acesso em: 14 de maio de 2013 às 02:12 hs.

HARD ROCK. **Galery**. Hard Rock Official. Disponível em: <<http://www.hardrock.com/>>. Acesso em: 15 de maio de 2013 às 22:47 hs.

LAPA 40º. **Galeria de fotos**. Lapa 40 Graus. Disponível em: <<http://www.lapa40graus.com.br/site/#fotos>>. Acesso em: 04 de maio de 2013 às 22:09 hs.

LEDA, Gilberto. **Prefeitura acertou na escolha do asfalto da Avenida dos Holandeses**. Blog do Gilberto Léda. Disponível em: <<http://gilbertoleda.com.br/2011/01/26/prefeitura-acertou-na-escolha-do-asfalto-da-avenida-dos-holandeses/>>. Acesso em: 26 maio de 2013 às 02:03 hs.

LITTLEFIELD, David. **Manual do arquiteto – planejamento, dimensionamento e projeto**. 3ª Edição – Minas Gerais: Bookman, 2011.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 6ª Edição – São Paulo: Editora Senac, 2005

MELILLE, Tarsila. **#Ficaadica**. Blog O Verão que vem. Disponível em: <<http://overaoquevem.blogspot.com.br/2012/10/rhino-pub.html%20->

%20Tarsila%20 Melille>. Acesso em: 22 de maio de 2013 às 22:54 hs.

MELLO, Cristina Homem de. **Viaduc des Arts – (O Viaduto das Artes) – La Promenade Plantée (La Coulée Verte) – as lojas e os cafés**. Cristina Homem de Mello. Disponível em: <http://www.cristinamello.com.br/?m=201208>>. Acesso em 13 de maio de 2013 às 01:30 hs.

MOLINARE, Alexandra. **Casa Heineken México / Art Arquitectos**. Arch Daily. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/01-125190/casa-heineken-mexico-art-arquitectos>>. Acesso em: 15 julho de 2013 às 00:17 hs.

MORGADO, Maycon. **John Wesley**. Exemplo da História. Disponível em: <<http://exemplosdahistoria.blogspot.com.br/2012/09/john-wesley.html>>. Acesso em: 01 de março de 2013 às 09:14 hs.

NETO, Daniel. **“Chope Brahma + Canapés” (Bar Leo - São Paulo, SP)**. Baixa Gastronomia por NeneL. Disponível em: <<http://baixagastronomiaporneneL.blogspot.com.br/>>. Acesso em: 20 de abril de 2013 às 03:03 hs.

NEUFERT, Ernst. **Arte de projetar em arquitetura: princípios, normas e prescrições sobre construção, instalações, distribuição e programas de necessidades, dimensões de edifícios, locais e utensílios**. 5ª Edição – São Paulo: Gustavo Gili do Brasil 1976.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. São Paulo: Editora Senac, 1996.

POP DATE. **Amsterdam Music Pub está chegando**. Disponível em: <<http://popdate.com.br/site/pagina/amsterdam-music-pub-esta-chegando#.UeyF941wqVo>>. Acesso em: 23 de março de 2013 às 01:13 hs.

PORTAL DA EDUCAÇÃO. **História dos Bares**. Portal da Educação. Disponível em: <<http://www.portaleducacao.com.br/iniciacao-profissional/artigos/17824/historia-dos-bares>>. Acesso em: 19 de março de 2013 às 02:45 hs.

SAIEH, Nico. **Casa Johnnie Walker em Pequim / Asylum + LOVE**. Arch Daily. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/01-103809/casa-johnnie-walker-em-pequim-asylum-love>>. Acesso em: 08 de março de 2013 às 10:39 hs

SAIGH, Yeda. **Tulipas na Holanda**. Diário de viagem. Disponível em: <<http://ysaigh.blogspot.com.br/2012/06/normal.html>>. Acesso em: 04 de abril de 2013 às 20:12 hs.

SAWICKI, Sérgio A. **Fotos**. O'Malley's. Disponível em: <<http://www.omalleysbar.net/photos.htm>>. Acesso em: 09 de maio de 2013 às 20:08 hs.

SCHUTZART. **Dancing**. Art Blog. Disponível em: <<http://schutzart8.blogspot.com.br/2012/10/dancing.html>>. Acesso em: 20 de março de 2013 à 19:36 hs

SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO, SUPERVISÃO DE CONTROLE E AVALIAÇÃO DE PRODUTO. **Agregados Turísticos do Maranhão – 2012**. Governo do Estado do Maranhão, 2012.

SEMTHURB, Secretaria Municipal de Terras, Habitação e Urbanismo. **Legislação Urbanística Básica de São Luís**. São Luís: Imprensa Universitária, 1997.

SOARES, Ana. **Bares que também servem uma porção de rock**. Ana Unplugged. Disponível em: <<http://anaunplugged.com/bares-que-tambem-servem-uma-porcao-de-rock/>>. Acesso em: 08 de junho de 2013 às 01:56 hs

TINTI, Simone Paula Marques. **História do Rock**. Club Rock. Disponível em: <<http://clubrock.com.br/news/historiadorock.htm>>. Acesso em: 09 de abril de 2013 às 00:29 hs.

UNDEROVERGROUND. **Tour East Village**. Under & Over-Ground. Disponível em: <<http://www.under-overground.com/new-york-circuit-east-village.html>>. Acesso em: 06 de maio de 2013 às 03:03 hs.

VILLA COUNTRY. **Fotos**. Villa Country. Disponível em: <<http://www.villacountry.com.br/villa/>>. Acesso em: 10 de março de 2013 às 02:15

hs.

ZUCHI, Paula. BARLETO, Juliana. **Opções de lazer, entretenimento e desenvolvimento: parques temáticos.** Revista Turismo. Publicado em: Outubro/2002. Disponível em: <[http://www.revistaturismo.com.br/artigos/parque\\_stematicos.html](http://www.revistaturismo.com.br/artigos/parque_stematicos.html)>. Acesso em: 05 de abril de 2013 às 03:09 hs.