

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

SALIM JORGE WAQUIM BISNETO

**CENTRO COMERCIAL DO PESCADO PARA O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE
RIBAMAR**

São Luís
2007

SALIM JORGE WAQUIM BISNETO

**CENTRO COMERCIAL DO PESCADO PARA O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE
RIBAMAR**

Trabalho Final de Graduação apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Estadual do Maranhão como pré-requisito para obtenção do grau de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Orientador: Prof.º M.S.c. Hermes da Fonseca Neto

São Luís
2007

Waquim, Salim Jorge Bisneto

Anteprojeto de um Centro Comercial do Pescado para o município de São José de Ribamar/ Salim Jorge Waquim Bisneto. – São Luís, 2007.

57.: il

Monografia (Graduação em Arquitetura e Urbanismo) – Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Estadual do Maranhão, 2007.

1. Anteprojeto 2. Centro Comercial 3. Pescado 4. São José de Ribamar.

I. Título.

CDU 782.1

SALIM JORGE WAQUIM BISNETO

**CENTRO COMERCIAL DO PESCADO PARA O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ
DE RIBAMAR**

Trabalho Final de Graduação apresentado
ao curso de Arquitetura e Urbanismo da
Universidade Estadual do Maranhão
como pré-requisito para obtenção do grau
de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Aprovada em / / .

BANCA EXAMINADORA

Prof.º M. Sc Hermes da Fonseca Neto (Orientador).
Universidade Estadual do Maranhão

Prof. Arq. Ricardo Perez
Universidade Estadual do Maranhão

Arq. Antônio Araújo Costa

Aos meus pais, Luiz Carlos Waquim e
Luzia de Jesus Waquim.

A minha madrinha, therezinha waquim.
As arquitetas Fernanda Pereira,
Ruthimara Galvão e Rosângela
Ribeiro.

AGRADECIMENTOS

A DEUS, fonte de toda vida, inspiração e conhecimento.

Aos meus pais, Luiz Carlos Waquim e Luzia de Jesus Waquim, pelos anos de dedicação, compreensão e carinho. Pelo apoio e estímulo constante, que me fortaleceram nos momentos de dificuldade e garantiram a realização deste projeto.

As minhas amigas arquitetas Fernanda Pereira, Rosângela Ribeiro e Ruthmara Galvão; e amigos de curso, Diego Coqueiro, Sarah Pazzianoto e Florência Coelho Costa; pelo apoio, colaboração no desenvolvimento deste trabalho e presença constante nas horas difíceis.

A minha madrinha Therezinha Waquim e minha namorada Luciana Saldanha pela dedicação, compreensão e incentivo constante. .

A meu orientador Professor^o M.Sc. Hermes da Fonseca Neto e Professor Ricardo Perez, pelo apoio, orientação e conhecimentos compartilhados, que foram imprescindíveis na elaboração e conclusão deste trabalho.

Aos demais professores do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, pelo conhecimento científico adquirido e pelas amizades conquistadas. Em especial à Prof.^a M.Sc. Marluce Wall Venâncio e Maria de Fátima por todo apoio, amizade, confiança, troca de conhecimento e experiências, principalmente, nos últimos anos do curso.

" O arquiteto é o criador da modificação desse espaço, e o faz pensando na satisfação dos desejos do usuário, baseado nos conhecimentos oferecidos pela tecnologia da construção e na sua cultura sobre a estética, a ética e a história [...] "

(Corbella e Yannas)

RESUMO

Esta pesquisa almeja elaborar um anteprojeto arquitetônico de um Mercado de Peixe para a cidade, direcionada não só para o consumo local, mas também um atrativo aos moradores, turistas e revendedores da Grande São Luís.

Palavras-chave: Anteprojeto; Centro Comercial; Pescado; São José de Ribamar.

ABSTRACT

This research purposes a kind of “Fish market” to São José de Ribamar city. It is directed for its population, and fish commerce among São .José de Ribamar and São Luis fishermen or fish sellers. Also it becomes an attractive to its people and tourists.

Keywords: Fore project, Commercial center, Fish.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa do Maranhão – Localização da cidade de São José de Ribamar.....	15
Figura 2 – Igreja de São José de Ribamar.....	18
Figura 3 – Estaleiro.....	19
Figura 4 – Praia do Vieira.....	20
Figura 5 – Praia do Barbosa.....	21
Figura 6 – Box do Mercado de Peixes de Tóquio.....	22
Figura 7 – Leilão de Atum do Mercado de Peixes de Tóquio.....	23
Figura 8 – Limpeza do Mercado de Peixes de Tóquio.....	24
Figura 9 – Mercado São José.....	24
Figura 10 – Mercado de Peixes da cidade de Angra dos Reis.....	25
Figura 11 – Mercado de Peixes de Teresina.....	26
Figura 12 – Mercado de Peixes de Natal.....	27
Figura 13 – Localização do terreno.....	34
Figura 14 – Vista interna do terreno.....	35
Figura 15 – Vista externa do terreno.....	35

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Sexo.....	28
Gráfico 2 – Local onde reside.....	29
Gráfico 3 – Profissão dos moradores.....	29
Gráfico 4 – Profissão dos visitantes.....	30
Gráfico 5 – Pescadores.....	30
Gráfico 6 – Renda salarial.....	30
Gráfico 7 – Ocasões em que visita a cidade.....	31
Gráfico 8 – Motivos da visita.....	31
Gráfico 9 – Infra-Estrutura.....	32
Gráfico 10 – Local de implantação.....	32

LISTA DE SÍMBOLOS

%	porcentagem
°	graus
N	Norte
S	sul
L	leste
O	oeste
d	densidade
m ²	metros quadrados
R\$	real
Km	quilômetro

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS.....	10
LISTA DE GRÁFICOS.....	12
LISTA DE SIMBOLOS.....	13
1 INTRODUÇÃO.....	14
2 A CIDADE DE SÃO JOSÉ DE RIBAMAR.....	15
2.1 Cenário Histórico e Geográfico.....	15
2.2 Cenário Político e Socioeconômico.....	17
3 DESCRIÇÃO DA PESQUISA.....	21
3.1 Processo Metodológico.....	21
3.2 Análise e Interpretação dos Dados.....	28
4 ANTEPROJETO DE UM CENTRO COMERCIAL DO PESCADO.....	33
4.1 Proposta.....	33
4.2 Terreno.....	34
4.3 Programa de Necessidades.....	35
4.4 Partido Arquitetônico.....	36
4.5 Anteprojeto.....	37
4.6 Memorial Descritivo e Justificativo.....	43
5 CONCLUSÃO.....	45
REFERÊNCIAS.....	46
APÊNDICES.....	48
ANEXO.....	51

1 INTRODUÇÃO

O município de São José de Ribamar, situado a 32 km de São Luís, é considerado atualmente um grande pólo turístico no Maranhão, pelo seu cenário natural, com belas praias, rios, dentre outros. Sua cultura também é um atrativo turístico, destacando o tradicional carnaval do lava-pratos, as festas juninas, o bumba meu boi, o festival do peixe-pedra, o festejo do Santo Padroeiro e o Complexo Santuário (a Basílica e a Praça de São José de Ribamar).

Sua localização geográfica privilegiada possibilita a contemplação de paisagens de todos os ângulos da cidade, transformando-a num grande centro de entretenimento e lazer para aqueles que a visitam.

Podemos constatar que, o município de São José de Ribamar veio crescendo anos após anos desde as últimas três décadas, tanto no campo social quanto no econômico, especialmente no religioso. Isso vem se dando de uma forma muito lenta como vem sendo acompanhado pela população.

Ainda assim, sua infra-estrutura encontra-se deficiente, no tocante a prática da comercialização de produtos, escassos até mesmo para seus habitantes; observamos na prática esse problema, quando fazemos uma visita à cidade e percebemos uma carência desse tipo de atividade específica, no qual, o pescado é uma culinária peculiar além de ser cultura e tradição no município.

Hoje em dia, encontramos esse tipo de comercialização do pescado apenas no desembarque dos barcos em horário específico por causa da maré, como nas praias do Barbosa e do Vieira sem nenhum tipo de infra-estrutura e higiene ou no Mercado J. Câmara localizado na estrada de Panaquatira, onde o mesmo fecha às 9:00 horas da manhã, onde muitas vezes o pescado e derivados ficam escassos para os turistas e até mesmo para seus habitantes.

Objetiva-se elaborar um anteprojeto arquitetônico, com a real necessidade de um Mercado de Peixe para a cidade, bem como deste mercado, direcionando não só para o consumo local, mas também aos turistas e revendedores da Grande São Luís. Este processo de estudo se dará por pesquisas bibliográficas, análises, entrevistas com pescadores, moradores e turistas, assim como levantamentos de campo e entorno.

O local proposto para a implantação do Centro Comercial do Pescado será o “Parque da Tondela”, um terreno no centro da cidade, pois em seu entorno encontra-se escolas, igrejas, comércio, instituições, residências e praças. Isso gera um fluxo muito grande de pessoas em seus arredores, garantindo seu uso nas mais variadas horas do dia.

Pretende-se também implantar, não só um espaço para a compra, venda e consumo de pescado, mas também contemplar os usuários com uma bela praça de alimentação, salão de artesanato, área de lazer e estacionamento, oferecendo assim uma edificação multiuso para a população, estimulando a melhoria da qualidade de comercialização do produto e facilitando seu acesso aos moradores e turistas a qualquer hora do dia.

2 A CIDADE DE SÃO JOSÉ DE RIBAMAR

2.1 Cenário Histórico e Geográfico

O município de São José de Ribamar, com uma área de 434,2 km² e distante 32 km da capital São Luis, está localizado na extremidade leste da ilha, limitando-se ao norte com o município de Paço do Lumiar; ao Sul com os municípios de Rosário e Axixá; a Leste com a Bahia de São José e a Oeste com o município de São Luís.



Figura 1 – Mapa do Maranhão - Localização da cidade de São José de Ribamar

Fonte: GEPLAN

A fundação da cidade onde antigamente se localizavam as aldeias dos índios Gamela, segundo historiadores, data de 1627, quando essas terras foram doadas aos jesuítas pelo então Governador Francisco Coelho de Carvalho. Cerca de 120 anos depois, em 02 de julho de 1757, a aldeia foi elevada à categoria de “Lugar”, pelo Governador em exercício, Gonçalo Pereira Lobato e Souza. Foi então restituída aos índios a sua liberdade como pessoas e foram-lhes dadas terras suficientes para garantir sua subsistência e de mais 200 casais que ali pretendessem se fixar. (REIS, 2001)

Em 1900, o arraial já contava com 29 casas cobertas de telha e muitas de palha com boas acomodações. Nessa mesma época, pessoas de grande prestígio político começaram a construir algumas benfeitorias no lugar, entre elas a mais importante foi à canalização de água, que antes era puxada de um poço no Moropóia por meio de cata vento.

A lei estadual nº 636 de 11 de março de 1913 elevou o lugar à categoria de “Vila”, e criou o município de Ribamar. Em fevereiro de 1931, esse município foi extinto, voltando à categoria de vila. E assim foram várias vezes extinto e restaurado, até que finalmente a Lei Estadual nº 758 de 24 de setembro de 1952 desenvolve a Ribamar a condição de município e a Lei nº 2890 de 16 de setembro de 1969, retifica a sua denominação para São José de Ribamar, em homenagem ao Santo milagroso Padroeiro da cidade e atualmente Padroeiro do Maranhão. (MACIEL, 2003).

O nome da cidade decorre de uma lenda antiga na região, de que um navio que vinha de Lisboa para São Luís, desviou-se de sua rota e em plena Baía de São José, esteve ameaçado de naufrágio por grandes tempestades e vagalhões. Os tripulantes invocaram a proteção de São José, prometendo ergue-lhe uma capela na povoação ao longe avistada. Imediatamente, o mar acalmou-se chegando todos salvos a terra. (SÃO JOSÉ DE RIBAMAR, 2006).

Para cumprir a promessa, trouxeram de Lisboa uma imagem de São José, o “Carpinteiro de Nazaré”, e foi construída uma capela de palha na povoação e a este local deu-se o nome de Ribamar por estar “arriba”, acima do mar. Esta imagem trazia um São José usando botas como era comum nos trajes dos navegadores portugueses da época.

Mas os devotos residentes no povoado de Anindiba, atualmente chamado de Paço do Lumiar, entenderam que a imagem deveria ser levada para capela daquele lugar. Sem que ninguém percebesse, realizaram sua vontade. No dia seguinte, porém, viram que a imagem não se encontrava mais ali, havia voltado, misteriosamente, a capela de origem. Repetiram a transferência e colocaram pessoas para vigiar o Santo, para que ele não voltasse a Ribamar. (SÃO JOSÉ DE RIBAMAR, 2006).

São José, no entanto, transformando seu cajado em luzeiro, desceu da Igreja de Anindiba e, protegido por anjos e santos, regressou a Ribamar. O caminho por onde ia passando o cortejo celeste, encheu-se de suaves rastros de luz e somente dessa forma, os moradores de Anindiba compreenderam que o santo desejava permanecer em sua capela de frente para mar. (ILHA DO AMOR, 2006).

Por várias vezes construíram uma nova igreja no local da capela de frente para a entrada da cidade, e esta caiu por varias vezes, só ficando de pé quando os fiéis entenderam que ela deveria permanecer voltada para o mar.

A sede do município possui uma altitude de 20 metros acima do nível do mar e sua posição geográfica é determinada pelo paralelo de 2° 33' de latitude Sul em sua interseção com o meridiano de 44° 44' longitude Oeste. O clima do local é do tipo megatérmico e úmido, com temperaturas elevadas durante o ano todo e pequenas variações sazonais, de apenas 1° C em média. Porém é um clima sadio e agradabilíssimo, amenizado pelos ventos que sopram do mar. A temperatura média é superior a 26° C em todos os meses, normalmente as mais elevadas na primavera, chegando a atingir entre 31° e 32° C, época em que os totais mensais de pluviosidade alcançam índices baixos. (MACIEL, 2003).

A cobertura vegetal primitiva era representada pela Floresta Estacional Perenifólia com Babaçu, tipo de vegetação característica de grande parte do estado, bem como pelo manguezal, vegetação Perenifólia Paludosa Marítima, comum a áreas litorâneas de solo de várzea.

O terreno do município é basicamente pouco acidentado, a cidade é banhada pelos rios Antonio Esteves, Giuparaná, Paciência e todos seus afluentes. O município de São José de Ribamar não possui lagos e sim alagados, cujo maior é o da mata, de onde se origina o rio Antonio Esteves.

2.2 Cenário Político e Socioeconômico

O município de São José de Ribamar está alcançando um crescimento populacional que pode se considerar por demais rápido, visto que o censo de 1995 já acusava uma população de 78.746 habitantes, e o de 2000 já estima uma média de 107.333 habitantes distribuídos em 84 localidades rurais e um distrito urbano, que compreende a sede municipal. (REIS, 2001)

Essa expressiva explosão demográfica se supõe que venha ocorrendo em toda ilha de Upaon-Açu, sendo que a população quando migra, seu primeiro destino é a capital. Como os

municípios de São José de Ribamar, Paço do Lumiar e Raposa se localizam próximo à cidade de São Luís, estes absorvem parte da população sujeito a construção de conjuntos populares e inúmeras invasões.

O município de São José de Ribamar se constitui pelos poderes: Executivo, Legislativo, Judiciário e por representações locais. Atualmente, o município vem se tornando um grande Pólo Turístico-Religioso do Maranhão, graças à beleza de seu cenário natural com imensos manguezais intocáveis. Atrativos naturais são o que não faltam, como praias, rios, dentre outros, somados a uma cultura muito rica como é o carnaval lava-pratos que é comemorado uma semana após o carnaval tradicional, festa junina, bumba meu - boi, festival do peixe-pedra, festejo de São José de Ribamar e agora o Novo Santuário (Basílica de São José).

É com o Turismo-Religioso que o futuro da cidade terá um grande avanço e para isso é necessária a participação de ações conjuntas e com parcerias nos planejamentos, integração com a comunidade, Igreja e Governo Federal, Estadual e Municipal.

Estas ações devem se basear nos princípios do “desenvolvimento sustentável”, de modo a permitir que sejam atendidas as necessidades ambientais de desenvolvimento e crescimento de gerações presentes e futuras.



Figura 2 – Igreja de

São José de Ribamar

Fonte: www.ciaecoturismo.com.br

Sendo assim, o turismo e a proteção do meio ambiente devem ser de algum modo incentivado, entretanto, essas ações podem provocar transtornos por parte da população, devido a mudanças repentinas no sistema econômico da cidade causando transformações e valores no meio social. Enfim, é primordial realizar um trabalho de conscientização com a

população, para que a mesma compreenda que a cidade precisa urgentemente de ações como estas, a fim de promover um futuro igualitário a seu povo.

A pesca artesanal, sem dúvida, é um dos mais antigos ramos da economia maranhense e que serve de grande fonte de sobrevivência para milhares de pescadores, os quais dessa secular atividade buscam incenssamente o sustento de suas famílias. Assim, no município de São José de Ribamar não poderia deixar de ser, também, um sistema de pesca predominantemente artesanal; mesmo dessa maneira ainda se constitui a base mais forte do sistema econômico ribamarensense.

Com a maré na vazante, alguns pescadores trazem seus pescados até à Praia do Barbosa, onde desembarcam e vendem-os aos revendedores, que por sua vez, trazem os peixes ao mercado, onde são pesados e vendidos aos consumidores do local. (WAQUIM, 1953, p.65).

Os tipos mais comuns de embarcações, utilizados em São José de Ribamar são: canoas (remo e à vela), bianas (à vela e motor) e barcos motorizados. Apesar de que, aos poucos, observa-se uma tentativa de modernização com o aumento do número de barcos motorizados, levando em conta a maneira artesanal de pesca, pois seus pesqueiros oferecem uma produção mensal de mais ou menos 03 toneladas por barco.



Figura 3 – Estaleiro de São José de Ribamar

Fonte: Levantamento fotográfico

A produção do pescado é bastante considerável que, além de abastecer o mercado interno, exporta principalmente para a cidade de São Luís. As espécies de peixes fígados nas águas ribamarenses são muitas como: peixe-pedra; serra; tainha; uritinga; cação dentre outros; na coleta de crustáceos, destaca-se o sururu; sarnambi; caranguejo; lagosta; ostra, dentre outros.

A pescaria é feita na Baía de São José com a utilização das técnicas artesanais, essas que vêm sendo repassadas de geração a geração. Muito pouco foi agregado ao termo de evolução ou mesmo na criação de outras técnicas mais modernas. Os apetrechos de pesca mais utilizados são: a pescadeira, o espinhel, a serreira, a zangaria, a goseira e a linha de mão; pois em sua grande maioria, são confeccionados pelos próprios pescadores passando por vários estágios.

O quadro é dramático, porque existe um ramo de atividade econômica, que é pescar, ser pescador, e existem vários outros negócios, por exemplo: ser dono de barco de pesca, armazenar pescado, etc. Acontece que o produtor rural, o pescador, que representa a grande maioria dessa população, não tem qualquer apoio creditício para aquisição de embarcação ou de estrutura de frigorífico e armazenamento. O pescador é financiado pelo proprietário da embarcação e, no retorno do seu trabalho, entrega a este quase a metade da produção. O restante tem que vender o quanto antes, a qualquer preço, sob pena de perecimento. Na verdade, o pescador ribamarense não consegue agregar valor à sua atividade.

O preço que lhe cabe é bastante reduzido e o intermediário, ou melhor, toda a cadeia de intermediação é que duplica ou triplica o preço, chegando o pescado na mesa do consumidor a preços absurdamente irrealistas, considerada a elevada piscoalidade da costa ribamarense. (Depoimento dado em entrevista ao Autor, em 04 de agosto de 1999, pelo economista e contador Luis Fernando Moura da Silva.).

Apesar de existir outros pontos de desembarque do pescado em São José de Ribamar, como o da praia do Vieira, o seu principal é na praia do Barbosa; mesmo levando em consideração o alto nível de perecibilidade por não existir a menor assistência em termos de equipamentos com finalidade de acondicioná-los. O desembarque do produto é feito nos ombros dos próprios pescadores, ou em carroças utilizadas para o transporte; da embarcação até às balanças, ou em caixas de isopor, jacás e/ou similares.



Figura 4 – Praia do Vieira
Fonte: Levantamento fotográfico

Os pesqueiros mais demandados pelos pescadores de São José de Ribamar são os localizados em recifes (corais), foz de rios, margem de manguezais, rios, igarapés e canais

(locais de media e pequena profundidade). Estes pontos de pesca detêm uma grande capacidade de reprodução das espécies marinhas, devido à farta alimentação que o ambiente proporciona.



Figura 5 - Praia do Barbosa
Fonte: Levantamento fotográfico

3 DESCRIÇÃO DA PESQUISA

3.1 Processo metodológico

Para a criação deste trabalho, foi desenvolvida uma metodologia de pesquisa para cada etapa desse projeto.

Assim, o processo metodológico foi dividido em três etapas:

- a) Pesquisa de Referência
- b) Pesquisa de Campo
- c) Elaboração do Anteprojeto

A pesquisa de referência realizou-se com o propósito de fundamentar teoricamente o trabalho, partindo do levantamento bibliográfico e documentos da área escolhida, obtido na Prefeitura de São José de Ribamar – Setor de Urbanismo, e da pesquisa bibliográfica do tema escolhido para a exposição do artesanato local, venda e consumo do pescado.

Após essa etapa, foi realizada uma pesquisa de campo, através dos levantamentos físico e fotográfico e da aplicação de questionários direcionados aos pescadores, moradores, e

visitantes do local. Com isso, pôde-se passar para a próxima etapa a partir de informações necessárias para o desenvolvimento do projeto.

Nessa ultima etapa, foi-se desenvolvido o programa de necessidades a partir das informações obtidas nessas duas ultimas etapas, para a elaboração do anteprojeto arquitetônico proposto. Após o programa de necessidades elaborado, passam-se as fases de setorização e pré-dimensionamento, escolha do partido arquitetônico e definição do anteprojeto de arquitetura.

Pesquisa de Referência

Mercado de Peixe de Tsukiji em Tóquio

Depois que um grande terremoto, ocorrido em 1º de Setembro de 1923, destruiu o então novo mercado, inaugurado naquele mesmo ano, com isso, o governo da cidade arrumou uma solução provisória alugando uma área da marinha no bairro de Tsukiji.

O provisório se perpetuou e em 1935 Tsukiji se tornou o entreposto oficial para a venda de peixes, frutas e vegetais de Tóquio. Hoje certamente é o maior Mercado de Peixes do mundo com 230.000 metros quadrados e suas 1700 bancas. De Tsukiji sai 90% de todo peixe comercializado em Tóquio, cerca de 2.340 toneladas por dia.

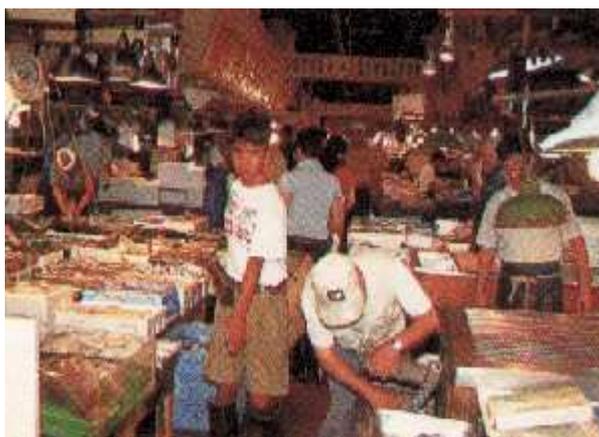


Figura 6 – Box

Fonte: mauroholanda.com.br/11imprensa/09materia.htm

O Mercado de Peixes de Tsukiji é um dos maiores mercados atacadistas de peixes e frutos do mar de todo mundo, comercializando mais de 2.000 toneladas de produtos marinhos

por dia. É de lá que vem os produtos mais frescos e de melhor qualidade para os restaurantes mais consagrados de Tóquio. Às cinco da manhã acontece o famoso leilão de atum, onde cada peixe é minuciosamente analisado, depois disputado em lances altíssimos e futuramente vendidos a restaurantes de grande prestígio e também em seus próprios estábulos onde os expõem para que os fornecedores e outros compradores possam comprá-los facilmente. (MAURO HOLANDA, 2005).

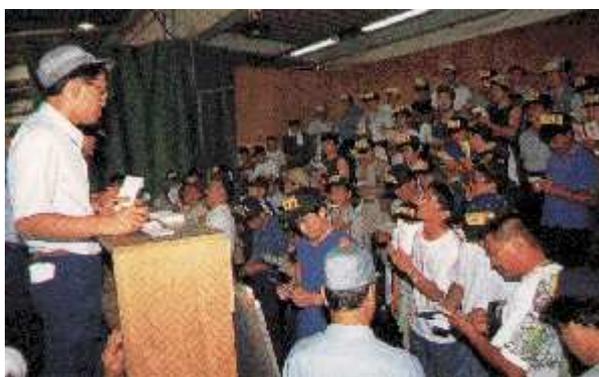


Figura 7 - Leilão

Fonte: mauroholanda.com.br/11imprensa/09materia.htm

Toda manhã, exceto aos domingos, há leilões das 5h às 10h, nesse horário 15 mil donos de restaurantes e vendedores de alimentos de toda a cidade compram 450 tipos de frutos-do-mar de centenas de bancas. No mesmo local há um grande mercado de venda de vegetais no atacado. Nas ruas próximas encontram-se lojas, restaurantes e bancas com boa comida e barata. (MAURO HOLANDA, 2005).

O que impressiona no mercado de peixes de Tsukiji é a ausência do cheiro forte de peixe. Pois no mesmo, espera-se sentir o cheiro de longe, mas incrivelmente o mercado tem apenas um leve aroma de frutos do mar, e a explicação é simples: mesmo com todo o comércio frenético que acontece nos galpões, tudo é lavado a cada instante. O chão do mercado é todo molhado por conta das centenas de bancas lavando seus utensílios, facas, bancadas e chão o tempo todo. Nada fica sujo, nada fica exposto fora do gelo.

E principalmente, tudo é vendido rapidamente e o mercado fecha às nove da manhã, antes que o sol comece a esquentar. (MARCINHA, 2006).



Figura 8 - Limpeza

Fonte: mauroholanda.com.br/11imprensa/09materia.htm

Mercado São José de Recife



Figura 9 – Mercado São José

Fonte: www.recife.pe.gov.br/pr/servicospublicos/csurb/mercados.html

Ao longo de mais de 125 anos de história, o Mercado de São José sofreu várias reformas. A primeira delas, em 1906, levou dez meses; em 1941, foram substituídas as venezianas de madeira e vidro por combogós de cimento, mais duráveis; em novembro de 1989, um incêndio destruiu parte do mercado, danificando-lhe a estrutura. A reconstrução somente veio há ocorrer quatro anos mais tarde. A obra durou um ano e, em 12 de março de 1994, ele foi reinaugurado com grande festa, e em 1998, o mercado foi novamente restaurado. (RECIFE, 2006).

O mercado de São José ocupa uma área coberta de 3.541 metros quadrados. Mede 48,88 m de frente por 75,44 m de fundo. O prédio é formado por dois pavilhões, com 377 compartimentos de diversos produtos; 27 pedras de peixe; 34 barracas internas para vender comidas e caldo de cana e outras 70 espalhadas pela calçada do pátio. Atualmente, são 545 boxes no total. Artesanato em barro, corda e palha fazem do mercado pólo de atração turística. É, também, ponto tradicional do comércio de pescado. Semanalmente são vendidos, ali, cerca de 1,3 toneladas de peixe e 400 kg de crustáceos.

Mercado São Pedro de Niterói

O mercado São Pedro é um dos Centros de Pescados mais populares do Estado do Rio e o maior da América Latina. Milhares de pessoas circulam por suas dependências todos os meses, como donas de casa, proprietários e chefes de grandes restaurantes da região e do País consumindo os diversos tipos de pescado que são provenientes, em sua maioria, da Região dos Lagos; diariamente, são cerca de mil pessoas. Em seus 39 boxes, o mercado comercializa, semanalmente, cerca de 60 toneladas de peixes e frutos do mar.

Na Semana Santa, as vendas sobem 200% ; além dos boxes, há ainda sete ambientes divididos em restaurantes, mercearias, quiosques e lojas de conveniência, no segundo andar do prédio; ao todo, são 300 empregos diretos com boxes e restaurantes.

Mercado de Peixe de Angra dos Reis



Figura 10 – Mercado de Peixe de Angra dos Reis

O Mercado Municipal, também chamado de Mercado de Peixes, foi construído pela Prefeitura em 1914 pelo engenheiro militar Rosalvo Mariano da Silva. Localizava-se à beira mar, o que facilitava o acesso do pescado a ser vendido. Com o aterro, que atualmente o separa do mar, teve sua ocupação e utilização reduzida e hoje é usado apenas por pescadores de pequeno porte. Antes da sua construção o local já era usado para o comércio de pescado. Era chamada “Banca do pescado” onde se expunham em tabuleiros os peixes à venda. (ANGRA DOS REIS, 2006).

Mercado de Peixes de Teresina



Figura 11 – Mercado de Peixe de Teresina

Fonte: www.portalappm.com.br/materia.php?id=3614&secao_id=6

Atualmente, o Mercado comercializa cerca de 400 toneladas do produto por mês. O Ceará, Maranhão, Bahia e Tocantins são os estados responsáveis pelo abastecimento de peixe no mercado municipal. Há 10 anos, o local que antes era ponto de comércio de hortifrutos deu espaço para a negociação de peixe. Desde sua criação, esta vai ser a primeira vez que o local vai receber obras de recuperação.

No projeto de reforma estão previstos a construção de uma praça de alimentação, de um estacionamento com acesso para portadores de necessidades especiais, além de canaletas por onde deve escoar toda a água servida. Todas as cinco lanchonetes serão reformadas, assim como as bancas que serão padronizadas e receberão azulejo; as pias, que hoje são de marmorite, serão substituídas pelas de inox. Melhorias também acontecerão nos dois banheiros e todo o piso, atualmente cimentado, passará a ser de piso industrial.

Todas as modificações visam oferecer aos trabalhadores e visitantes daquele local, maior higiene do ambiente, bem-estar e segurança. (PORTAL, 2006).

Mercado de Peixes de Natal



Figura 12 – Mercado de Peixe de Natal

Fonte: www.natal.rn.gov.br/internet_new/noticianaintegra/principal.php?codigo_da_news=5751

Os Pescadores das Rocas, em muito breve, vão dispor de um local adequado para a comercialização do pescado; com isso, as instalações do Mercado do Peixe serão construídas dentro dos padrões de acessibilidade conforme rege as normas federal e municipal e contará com rampas de acesso e elevador para os portadores de necessidades especiais. Outra inovação é a instalação de duas câmaras frigoríficas para estocagem do pescado.

O mercado do Peixe irá abrigar dezesseis quiosques no andar térreo tendo cada um 4x4 m². À parte do térreo será destinada à comercialização do peixe fresco. Já na parte superior contará com oito quiosques e irá comercializar alimentos prontos para o consumo: peixe-frito, tapioca, sucos, dentre outros.

O Mercado terá uma área superior a 2.000 (dois mil) m² e uma área construída superior a 1.256 m², contando ainda com 401 (quatrocentos e um) m² de área permeável. (NATAL 2006).

Pesquisa de Campo

Com a aplicação de questionários, foi realizada a pesquisa de campo com o intuito de analisar o perfil, as necessidades da população, dos pescadores e dos visitantes, tendo em vista um melhor aproveitamento para a elaboração de um projeto, proporcionando melhores condições de acesso, higiene e comodidade para as pessoas que necessitam vender, comprar e consumir o pescado dessa região.

Foi levantada uma amostragem de 60 (sessenta) questionários, sendo assim 20 (vinte) direcionados aos moradores, 20 (vinte) direcionados aos visitantes, e 20 (vinte) direcionados aos pescadores.

Para a realização da pesquisa, foram elaborados 02 (dois) modelos de questionários, um (Tipo 1) voltado para os moradores e turistas, e outro (Tipo 2) voltado para os pescadores.

Nestes, temos as variáveis comuns:

- Sexo
- Faixa etária
- Local onde reside
- Profissão
- Renda
- Ocasões em que visita a cidade
- Motivos da visita
- Infra-estrutura
- Local de implantação

3.2 Análise e Interpretação dos Dados

- Sexo

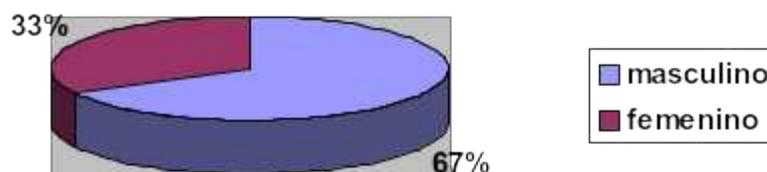


Gráfico 01 – Sexo

Fonte: Pesquisa de Campo

Na pesquisa realizada, foi entrevistado um número maior de homens, sendo 20(vinte) pescadores, 10(dez) moradores e 10(dez) turistas, totalizando um somatório de 66,6% e 20(vinte) mulheres entrevistadas, sendo 10(dez) moradoras e 10(dez) turistas, totalizando 33,4%; mesmo tendo em vista que a população do município é predominantemente feminina.

- Faixa etária

No que se refere à faixa etária da população entrevistada, procurou-se pessoas de todas as idades, entretanto houve uma abrangência entre pessoas de 20 a 60 anos. Quando feito o questionário, percebeu-se que a maioria das pessoas entre 30 a 55 anos é que tem o hábito de sair para comprar o pescado.

- Local onde reside

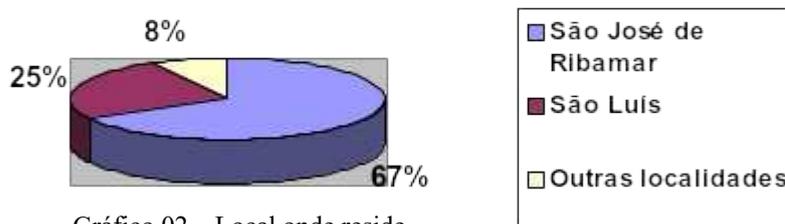


Gráfico 02 – Local onde reside

Fonte: Pesquisa de Campo

Foi realizada uma pesquisa junto à população local do município de São José de Ribamar, onde 60 (sessenta) pessoas foram entrevistadas; sendo 20 (vinte) moradores, 20 (vinte) pescadores locais e 20 (vinte) residentes em outras localidades.

- Profissão

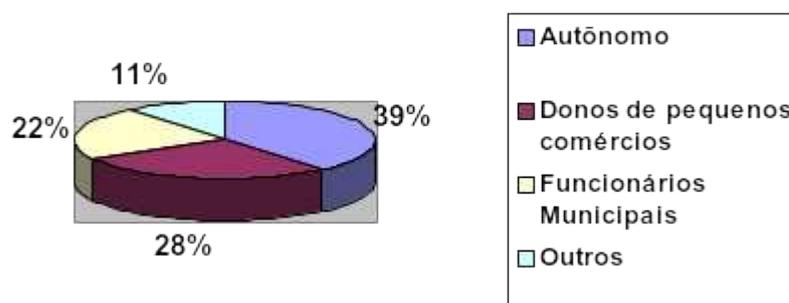


Gráfico 03 – Profissão dos moradores

Fonte: Pesquisa de Campo

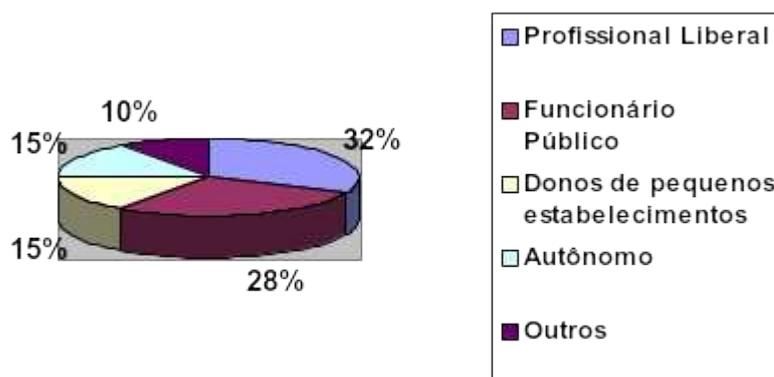


Gráfico 04 – Profissão dos visitantes

Fonte: Pesquisa de Campo

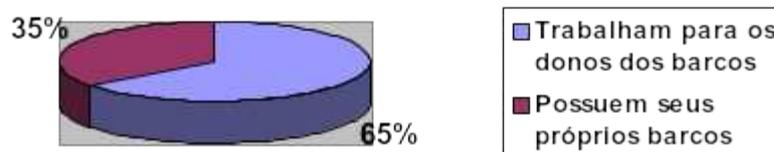


Gráfico 05 – Pescadores

Fonte: Pesquisa de Campo

Dos moradores, a pesquisa mostrou que a maior parte dos entrevistados são profissionais autônomos e donos de pequenos estabelecimentos comerciais; em relação aos visitantes, percebeu-se um índice maior de funcionários públicos e profissionais liberais, e por outro lado, no que se refere aos pescadores, em sua maioria trabalha para o dono do barco, ficando assim com a menor parte do lucro pelo peixe pescado.

- Renda

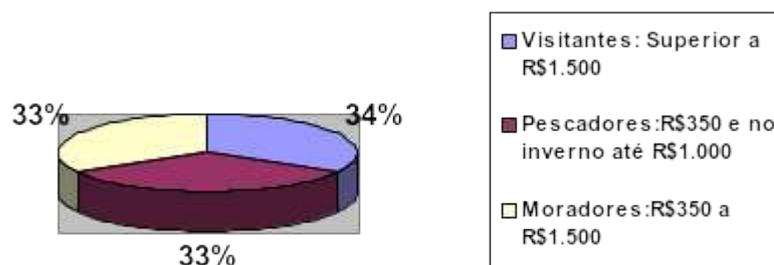


Gráfico 06 – Renda salarial

Fonte: Pesquisa de Campo

Em relação à renda dos entrevistados, o gráfico mostra que os visitantes geralmente residentes em São Luís possuem uma renda superior a R\$ 1.500,00, e que visitam a cidade em

diversas ocasiões; em relação aos pescadores locais, sua renda no verão, chega a ganhar de R\$ 350,00 a R\$ 450,00; no inverno chegam a ganhar até R\$ 1.000,00 e por outro lado, os moradores possuem uma renda mensal variando de R\$ 350,00 a R\$ 1.500,00, isso porque grande parte da população ribamareense possui seus próprios negócios, como: pequenos comércios, artesanato, venda do pescado, dentre outros.

- Ocasões em que visita a cidade

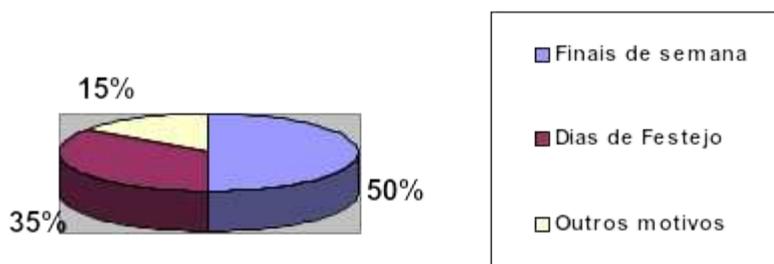


Gráfico 07 - Ocasões em que visita a cidade

Fonte: Pesquisa de Campo

No questionário relacionado aos visitantes, mostrou que a maior parte dos entrevistados com 50%, visita à cidade de São José de Ribamar nos finais de semana, 35% em dias de festejos e a menor parte com 15% freqüentam por outros atrativos.

- Motivos da visita

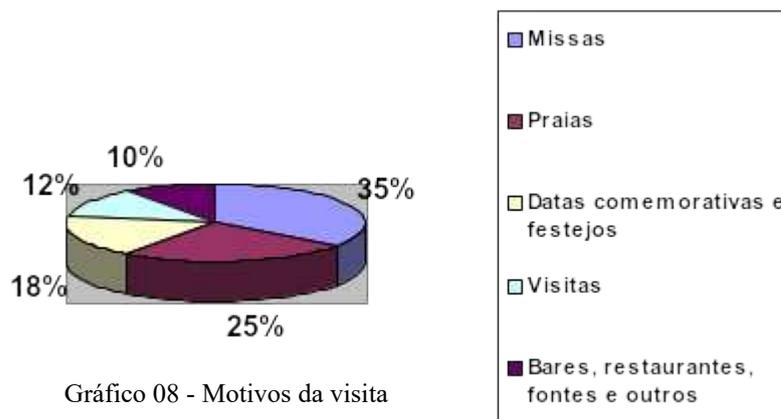


Gráfico 08 - Motivos da visita

Fonte: Pesquisa de Campo

Como mostra o gráfico acima, nota-se que as missas são um dos principais atrativos para a cidade com 35%, aliadas a outros motivos, com 25%, como as praias e, 18% em datas

comemorativas e festejos, 12% em visitas a amigos e familiares e com 10%, outros tipos de atrativos que a cidade oferece como, bares, restaurantes, praias, fontes, dentre outros.

- Infra-Estrutura

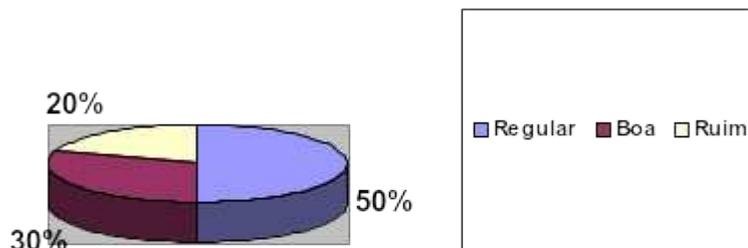


Gráfico 9 – Infra-Estrutura

Fonte: Pesquisa de Campo

No geral, as pessoas não estão muito satisfeitas com os serviços oferecidos pela cidade, e reconhecem que devem passar por uma reestruturação, com isso, uma carência de espaços públicos destinados à população e até mesmo para os visitantes, tendo em vista, a criação de um Centro Comercial do Pescado, por sua intensa cultura e influência pesqueira na região, buscando melhorias em seu espaço físico e oferecendo melhores condições de uso aos pescadores, moradores e visitantes daquele local.

- Local de Implantação

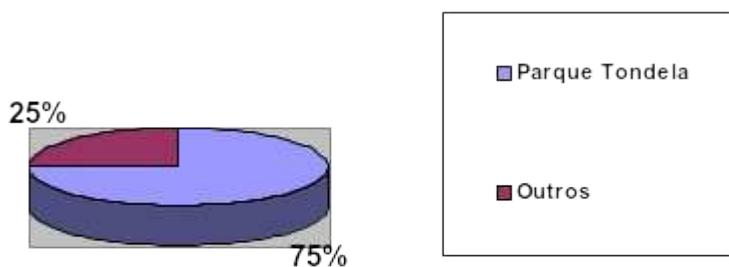


Gráfico 10 – Local de Implantação

Fonte: Pesquisa de Campo

Resultado da Pesquisa

Com base nas pesquisas teóricas, de campo e questionários com a população, foram diagnosticadas os problemas e encontrada algumas soluções que ajudarão na elaboração do projeto arquitetônico proposto para a cidade.

Podemos afirmar que a cidade de São José de Ribamar possui uma população que apresenta uma renda relativamente baixa, com condições básicas de moradia e sobrevivência.

Geralmente, são pessoas que nasceram ali mesmo ou de localidades próximas e que vivem de pequenas atividades no comércio local ou de empregos no próprio município.

A cidade é carente de espaços públicos e de infra-estrutura destinados a comercialização de produtos nativos, obrigando-a muitas vezes locomover-se a outros lugares onde possam usufruir desse tipo de serviço. No ponto de vista econômico, é um entrave para a cidade, uma vez que esses serviços fossem exercidos em sua própria localidade, traria mais renda e oportunidade de emprego para a população.

Ano após ano, a cidade de São José de Ribamar vem crescendo muito rápida no desenvolvimento do turismo religioso; porém, a infra-estrutura urbana não vem acompanhando esse crescimento, continua precária com poucas melhorias em seu ambiente físico, como: praças, ruas, calçadas, dentre outros, dificultando o uso destes por parte da população e das pessoas os quais visitam.

Durante a análise, constatou-se a necessidade da implantação do projeto proposto que será um Centro Comercial do Pescado, onde irão beneficiar tanto os moradores, pescadores, visitantes, quanto à própria cidade; oferecendo mais um ponto turístico e trazendo mais economia para a cidade.

4 ANTEPROJETO DE UM CENTRO COMERCIAL DO PESCADO PARA O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE RIBAMAR.

4.1 Proposta

Foi lançada uma proposta para a elaboração do projeto de um Centro Comercial do Pescado no município de São José de Ribamar. Edificação de caráter público onde serão inseridas algumas atividades comerciais, como um Mercado de Peixe, uma Praça de



Figura 13 – Vista interna do terreno Tondela
Fonte: Levantamento fotográfico



Figura 14 – Vista externa do terreno Tondela
Fonte: Levantamento fotográfico

4.3 Programa de Necessidades

- Administração
- Acesso Pedestre
- Acesso Veículos
- Acesso Carga e Descarga
- Estacionamento
- *Play-gound*
- Jardins

MERCADO DO PEIXE

- Box
- Wc para feirantes Mac./ Fem.
- Pequeno Frigorífico
- Depósito

PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO

- Lanchonetes
- Praça de Alimentação
- Wc Masculino e Feminino

PRAÇA DO ARTESANATO

- Box

4.4 Partido Arquitetônico

A proposta sugerida para a implantação do Centro Comercial do Pescado consiste em um volume único, horizontal e laminar, inserido de forma centralizada no terreno. Sua volumetria se dá a partir de uma cobertura única em estrutura metálica espacial com uma clarabóia semicircular transparente e sobre lanternim mais elevado, que proporcionará exaustão e iluminação natural, bem como demarcará o acesso e fluxo primário a partir da Praça de Alimentação.

Esta se encontrará entre os setores de Peixe e Artesanato e atuará como elemento integrador entre eles, fazendo com que estes setores de funções distintas estejam próximos, porém de modo heterogêneo, com circulação fluida e bem delimitados em um espaço livre de barreiras visuais.

Todos os outros equipamentos complementares – banheiros de clientes, funcionários e administração - se localizarão logo após a praça de alimentação, centralizado e de fácil acesso.

O Centro Comercial do pescado foi concebido sem fechamentos no seu volume, o q facilita a integração com o meio externo e entorno, aumentando a sensação de vão livre e ajuda nos mecanismos de exaustão e acesso de pedestres, veículos de passeio e carga e descarga. Os acessos foram estudados e delimitados separadamente. A volumetria adotada, apesar de aberto em todo seu perímetro, permitiu o uso de artifícios delimitatórios, como meio-fios, canteiros e pórticos de acesso.

4.5 Anteprojeto

4.6 Memorial Descritivo e Justificativo

A concepção do Centro Comercial do Pescado que será convencionando nesse memorial de “CCP”, para facilitar a compreensão do leitor; deu-se de uma forma funcional, mas ao mesmo tempo algo que não atuasse de forma separatista nos setores e no campo visual.

O anteprojeto do CCP foi concebido para atender a algumas das necessidades da comercialização de produtos oriundos da cidade de São José de Ribamar.

Assim foram projetados três espaços integrados destinados ao centro sendo um para o funcionamento do pescado, um para a praça de alimentação e outro para o centro do artesanato, cuja ligação entre os mesmos se dá através de uma circulação central, onde as três alas se interligarão num espaço horizontal com uma única cobertura.

Na área destinada ao setor de venda do pescado, encontra-se 40 boxes, cada um com uma área de 4,97m²; banheiros pra feirantes, sendo um masculino e um feminino, cada qual com 03 (três) cabines de vasos sanitários e 02 (duas) de chuveiro, tendo cada bloco de banheiro 30 m². Junto aos banheiros, ainda no hall de serviço do Mercado do Peixe, encontra-se um depósito para guardar materiais de limpeza e um frigorífico com 25,35 m² cada. Tendo assim no setor do pescado uma área de 930m².

Na área central do CCP, localiza-se a praça de alimentação, abrigando 04 (quatro) lanchonetes, com uma área de 14 m² cada; dois banheiros, um masculino e outro feminino, tendo no masculino 01 (um) vaso sanitário, 03 (três) miquitórios e uma cabine destinada a portadores de necessidades especiais; no feminino 01 (um) vaso sanitário e uma cabine destinada a portadores de necessidades especiais, obtendo assim uma área de 11,5 m² cada. Nela há também uma área bem ampla de circulação e acondicionamento de mesas e cadeiras. Este espaço converge na entrada principal do centro, atuando assim como distribuidor dos fluxos e setorizador das funções do CCP; totalizando um somatório de 552 m² de área.

Na outra extremidade sul do CCP, encontra-se o setor do artesanato, onde foram projetados 28 (vinte e oito) boxes destinados à exposição e venda de produtos artesanais, tendo cada box uma área de 7,5 m² e um pé direito individual de 2.80 m. É nesse setor que se encontra a área administrativa do CCP com 11,5 m²; somando assim uma área de 662 m² neste setor.

Em toda a área construída, haverá canteiros com plantas circundando toda edificação e ao mesmo tempo separando a área interna da externa; onde se localizará os estacionamentos, praças e playground. O CCP foi projetado para receber uma ventilação e iluminação natural.

Por esse motivo, optou-se por ser uma edificação aberta, sem fechamento na sua fachada, pois se utilizou somente elementos com artifícios delimitadores de espaços; tais como canteiros e pórticos.

Na cobertura, será utilizada estrutura metálica espacial horizontal e retilínea com telha metálica com inclinação de 10% que se encontrará no setor do pescado e no artesanato, ou seja, nas extremidades da edificação. Já na Praça de Alimentação, foi adotada elevação mais alta para receber um lanternim em estrutura metálica semicircular com policarbonato. Nessa parte semicircular, há brises que atuam como elemento eficaz contra chuva e raios solares.

Toda a área construída resulta num total de 2.172 m². Considerando o terreno, foi obtida uma área livre de 4.195 m², onde serão inseridos 30 (trinta) vagas de estacionamentos, praças, jardins e playground. O reservatório foi dimensionado para armazenar cerca de 72.000 L d'água.

Foram projetados, três acessos para o CCP: um destinado à carga e descarga e outro ao lado a pedestres, sendo estes pela Avenida Gonçalves Dias, pelo fato de se encontrar próximo a uma parada de ônibus, e o terceiro acesso, destinado à entrada e saída de veículos de passeio que será feito pela Rua da Liberdade, esta secundária que se encontra ao lado da avenida, pois seu fluxo de veículos e pedestre é bem menor.

Toda área de circulação foi pavimentada com blokret sextavado na cor natural, material de grande resistência mecânica e abrasiva e que promovem uma drenagem eficaz no terreno, uma vez que são assentados sobre uma camada fina de areia, sem nenhum tipo de rejuntamento.

Na área interna da edificação, o piso proposto é o industrial, onde se destinarão a todos os setores, uma vez que se trata de uma área com tráfego bastante intenso de pessoas e movimentos constantes de materiais, mesas, cadeiras, dentre outros. Em todos os banheiros, lanchonetes e administração o piso a ser utilizado será a cerâmica 30 x 30 cm PI V na cor branco gelo.

Todas as paredes internas e externas, foram revertidas com cerâmica 10 x 10 cm na cor branca com rejunte a cada 2 mm na mesma cor até altura da laje. Tendo exceções nas paredes internas da administração, boxes dos artesanatos e depósito; dessa forma, obteve-se uma integração visual em todo o conjunto no que se refere a material de acabamento.

Em toda área livre do CCP, propõe-se uma quantidade significativa de áreas verdes, através de canteiros emoldurados à edificação e também em formas isoladas como as árvores. O fechamento do terreno se dá através de uma pequena mureta de apenas de 40 cm de altura e grade, permitindo assim uma visão total do CCP para os que passam pela rua.

5 CONCLUSÃO

Como pôde ser visto nesta pesquisa, a cidade de São José de Ribamar, apesar de ter um grande potencial cultural e turístico, possui grande carência de equipamentos urbanos de uso coletivo, não só edificações turísticas e de lazer, mas também comerciais. Isso afeta de forma direta sua população, estancando a economia pelo fato de não haver local de escoamento de sua produção e consumo pesqueiro.

Com a implantação de um Centro Comercial do Pescado, a população terá em um único local, todos os produtos oriundos da cidade; com a exposição e venda do artesanato e com a compra e degustação do pescado, promovendo assim uma exposição de culinária peculiar em um local integrado com comodidade e fácil acesso para os moradores e visitantes daquele local, gerando assim uma maior valorização desta área central da cidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Festival GEIA de literatura 2º edição/ **Fundação de São José de Ribamar**: 02 de novembro, 2006.

MACIEL, Ana Carolina de. **Proposta de Ana Carolina - Centro de Entretenimento e Lazer**. São Luís: UEMA, 2003.

MIRANDA, Antonio José Ferreira: (Ministro da eucaristia da Paróquia de São José de Ribamar). **Entrevista sobre a história do Santo e da cidade**. São José de Ribamar, 02 de novembro, 2006.

REIS, José de Ribamar Sousa dos. **São José de Ribamar: A cidade, o santo e sua gente**. São Luís: Halley S. A, 2001.

Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – **RIISPOA: CAPÍTULO VII – Pescados e Derivados**, Secretaria de Saúde/ Vigilância Sanitária.

SILVA, Catarina: (Vice-administradora do Mercado de Peixes do Portinho da cidade São Luís). **Entrevista sobre o comércio do pescado em São Luís**, 20 de outubro, 2006.

WAQUIM, Carmina: **São José de Ribamar, Romance Folclórico**. São Luis, 1953.

REFERÊNCIAS DIGITAIS

Disponível em, www.citybrazil.com.br/ma/sjoseribamar/historia.htm

Disponível em, www.ilhadoamor.com.br/ilhadoamor/local/saojosederibamar.asp

Disponível em, www.mauroholanda.com.br/11imprensa/09materia.htm

Disponível em, www.tsukiji-market.or.jp/youkoso/24hour_e/24hours.htm

Disponível em, www.marcinha.co.uk/archives/2006/10/mm_in_tokyo_day.html

Disponível em, www.natal.rn.gov.br/internet_new/noticianaintegra/principal.php?codigo_da_news=575.

Disponível em, www.portalappm.com.br/materia.php?id=3614&secao_id=6

Disponível em, [www.angra-dos-reis.com/contornoturistico/atrativos_culturais/mercado_peixe .htm](http://www.angra-dos-reis.com/contornoturistico/atrativos_culturais/mercado_peixe.htm).

Disponível em, www.recife.pe.gov.br/pr/servicospublicos/csurb/mercados.html

APÊNDICE

APÊNDICE – FORMULÁRIOS APLICADOS DURANTE A PESQUISA DE CAMPO
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

QUESTIONÁRIO DE PESQUISA – TIPO 1

AOS USUÁRIOS;

1 Você é turista ou morador da cidade de São José de Ribamar?

TURISTA MORADOR

2 Para você, é importante um local específico para a venda do pescado em São José de Ribamar?

SIM NÃO

3 Qual seria o melhor local pra você?

ORLA CENTRO OUTROS

4 Caso você não seja da cidade de São José de Ribamar, você vem só comprar o pescado?

SIM NÃO

5 Caso negativo, quais foram os outros motivos de sua visita na cidade, em grau de importância ?

IGREJA PRAIA DATAS COMEMORATIVAS BARES, RESTAURANTES

6 Qual sua renda familiar?

1 SALÁRIO MÍNIMO MAIS DE 2 SALÁRIOS ACIMA DE 5 SALÁRIOS

APÊNDICE – FORMULÁRIOS APLICADOS DURANTE A PESQUISA DE CAMPO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO

CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS

CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

QUESTIONÁRIO DE PESQUISA – TIPO 2***AOS PESCADORES;*****1 Você é membro da colônia dos pescadores?** SIM NÃO**2 Qual sua idade?** ENTRE 20 A 35 ANOS 35 A 45 ANOS MAIS DE 45 ANOS**3 Qual seu grau de instrução?** NUNCA ESTUDOU 1º GRAU COMPLETO 1º GRAU INCOMPLETO 2º GRAU OUTROS**4 Qual sua renda familiar?** MENOS DE 1 SALÁRIO 1 SALÁRIO ENTRE 1 E 2 SALÁRIOS OUTROS**5 Qual o local ideal para você, para ser implantado um Centro Comercial do Pescado?** ORLA CENTRO OUTROS**6 Você acha que a cidade de São José de Ribamar necessita de um Centro do Pescado?** SIM NÃO**7 Você acha que uma Praça de Alimentação integrado com o Mercado do Peixe irá incentivar mais o comércio naquele local?** SIM NÃO

ANEXO

ANEXO - CAPITULO VII/ PESCADOS E DERIVADOS/ SEÇÃO I/ Pescado

Fonte: Secretaria de Saúde/ Vigilância Sanitária

Art. 438 - A denominação genérica, "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único - As normas previstas neste Regulamento serão extensivas, às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 439 - O pescado em natureza pode ser:

- 1 - fresco;
- 2 - resfriado;
- 3 - congelado.

§ 1º - Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º - Entende-se por "resfriado" o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2°C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º - Entende-se por "congelado" o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 440 - Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados abaixo de zero).

Parágrafo único - O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 441 - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 442 - O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

A) PEIXES

- 1 - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- 2 - Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- 3 - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- 4 - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- 5 - escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados.
- 6 - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- 7 - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- 8 - ânus fechado;
- 9 - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

B) CRUSTÁCEOS

- 1 - aspecto geral brilhante, úmido;

- 2 - corpo em curvatura natural, rígida, artículos - firmes e resistentes;
- 3 - carapaça bem aderente ao corpo,
- 4 - coloração própria á espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- 5 - olhos vivos, destacados;
- 6 - cheiro próprio e suave.

C) MOLUSCOS:

a) Bivalves (Mariscos):

- 1 - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2 - cheiro agradável e pronunciado;
- 3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

b) Cefalópodes (Polvo, lula):

- 1 - pele lisa e úmida;
- 2 - olhos vivos, salientes nas órbitas;
- 3 - carne consistente e elástica;
- 4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 5 - cheiro próprio.

Parágrafo único - As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 443 - As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- 1 - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas;
- 2 - ph de carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;
- 3 - bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes.
- 4 - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Art. 444- O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 445- Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

- 1 - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- 2 - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;
- 3 - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- 4 - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- 5 - tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo D.I.P.O.A.
- 6 - provenientes de água contaminadas ou poluídas;
- 7 - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- 8 - em mau estado de conservação;
- 9 - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único - o pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO II

Derivado do pescado

Art. 446 - Entendem-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 447 - O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária.

§ 1º - Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 2º - A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 448 - Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em: a (produtos em conserva e b) produtos curados.

Parágrafo único - É obrigatório à limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 449 - Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

- 1 - ao natural;
- 2 - em azeite ou em óleos comestíveis;
- 3 - em escabeche;
- 4 - em vinho branco;
- 5 - em molho.

§ 1º - Entende-se por "pescado ao natural" o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

§ 2º - Entende-se por "pescado em azeite ou óleos comestíveis" o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível adicionado ou não de substâncias aromáticas.

1 - O azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de acidez em ácido oléico.

2 - É tolerado, a juízo do D.I.P.O.A., o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão "em óleo ou óleos comestíveis" (conforme seja o caso);

3 - A designação " em azeite" fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

Art. 450 - Entende-se por "pescado em escabeche", o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 451 - Entende-se por "pescado em vinho branco" o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 452 - Entende-se por "pescado ao molho" o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Parágrafo único - Na composição dos diferentes molhos os ingredientes principais que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 453 - Entende-se por "Pasta de Pescado" o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

§ 1º - Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

§ 2º - Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do D.I.P.O.A. e expressa declaração no rótulo.

Art. 454 - Entende-se por "caldo de pescado" o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

§ 1º - O caldo de pescado adicionado de vegetais, ou de massas será designado "sopa de pescado".

§ 2º - O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado "geléia de pescado".

§ 3º - O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado "extrato de pescado".

Art. 455 - As ovas de pescado desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo "caviar".

Parágrafo único - Além das propriedades organolépticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão se enquadrar nas seguintes especificações:

1 - não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;

2 - nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05 (cinco centigramas por cento);

3 - não dar reação de gás sulfídrico livre;

Art. 456 - É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 457 - A juízo do D.I.P.O.A., poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 458 - As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo, depois de observação no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37º C (trinta e sete graus centígrados) em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais.

Art. 459 - As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

1 - quando forem elaboradas com pescado diferentes da espécie declarada no rótulo;

2 - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;

3 - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento;

Art. 460 - "Pescado Curado" é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

1 - pescado salgado;

2 - pescado prensado;

3 - pescado defumado;

4 - pescado dessecado.

Parágrafo único - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 461 - Entende-se por "pescado salgado" o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º - O pescado salgado quando envasado em salmouras será designado "pescado em salmoura".

Art. 462 - Entende-se por "pescado prensado" o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º - o prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§ 2º - Além das propriedades organolépticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

§ 3º - Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 463 - Entende-se por "pescado defumado" o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido, previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 464 - Entende-se por "pescado dessecado" o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

- 1 - pescado salgado-seco;
- 2 - pescado seco;
- 3 - pescado desidratado;

Parágrafo único - Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) deverá o produto ser defumado.

Art.465- Entende-se por "pescado-salgado-seco" o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único - O pescado salgado-seco não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25 (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

Art. 466 - Entende-se por "pescado seco" o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único - O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 467 - Entende-se por "pescado desidratado" o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo único - O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 468 - O pescado curado deve ser considerado alterado:

- 1 - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- 2 - quando amolecido, úmido e pegajoso;
- 3 - quando apresentar áreas de coloração anormais;
- 4 - quando apresentar larvas ou parasitos;
- 5 - por alterações outras, a juízo da Inspeção.

Art. 469 - Entende-se por "embutido de pescado" todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo D.I.P.O.A.

Parágrafo único - No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os demais embutidos cárneos.

SEÇÃO III

Produtos não comestíveis de pescado

Art. 470 - Entende-se por "subprodutos não comestíveis de pescado" todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único - os resíduos resultantes de manipulações de pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 471 - São considerados subprodutos não comestíveis de pescado, além de outros, os seguintes:

- 1 - farinha de pescado;
- 2 - óleo de pescado;
- 3 - cola de pescado;
- 4 - adubo de pescado;
- 5 - solúvel concentrado de pescado.

§ 1º - Entende-se por "farinha de pescado" o subproduto obtido pela cocção de

pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

§ 2º - Permite-se, também, o tratamento pela coação e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado.

§ 3º - É permitida a secagem por simples exposição ao sol, desde que essa prática não acarrete maiores inconvenientes.

§ 4º - Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1ª qualidade ou tipo comum e de 2ª qualidade.

1 - A farinha de pescado de 1ª qualidade (tipo comum) deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteína; no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 8% (oito por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia.

2 - A farinha de pescado de 2ª qualidade, deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.

§ 5º - Entende-se por "óleo de pescado" o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

1 - Permite-se também, o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado.

2 - Os óleos de pescado devem satisfazer às seguintes características:

a) cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação;

b) no máximo 1% (um por cento) de impurezas;

c) no máximo 10% (dez por cento) de umidade;

d) no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico;

e) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou óleos vegetais.

§ 6º - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitida uma ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior.

§ 7º - Entende-se por "cola de pescado" o subproduto obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc) pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentrado.

§ 8º - Entende-se por "adubo de pescado" o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

§ 9º - Entende-se por "solúvel concentrado de pescado" o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante, após separação do óleo.

1 - Permite-se seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

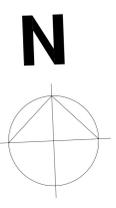
2 - Este subproduto deve conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 3% (três por cento), de gordura, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 471-A - Nos estabelecimentos industriais de pescado poderão ser elaborados outros subprodutos não comestíveis, desde que previamente aprovados pelo D.I.P.O.A.

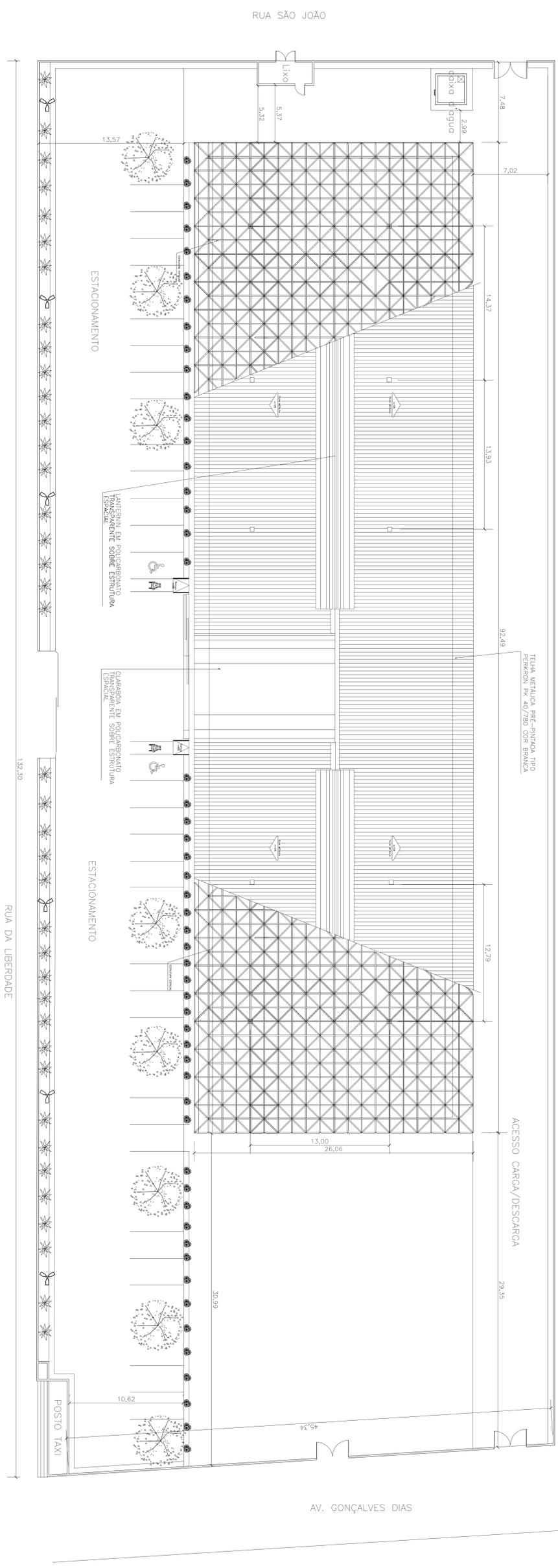
Art. 471-B - A Inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento, naquilo que lhe for aplicável.

Art. 472 - Os resíduos resultantes de manipulações sobre o pescado, bem como o pescado condenado pela Inspeção Federal devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 473 - Os subprodutos não comestíveis devem ser rotulados de acordo com o que determina o presente Regulamento, declarando-se na embalagem sua composição.



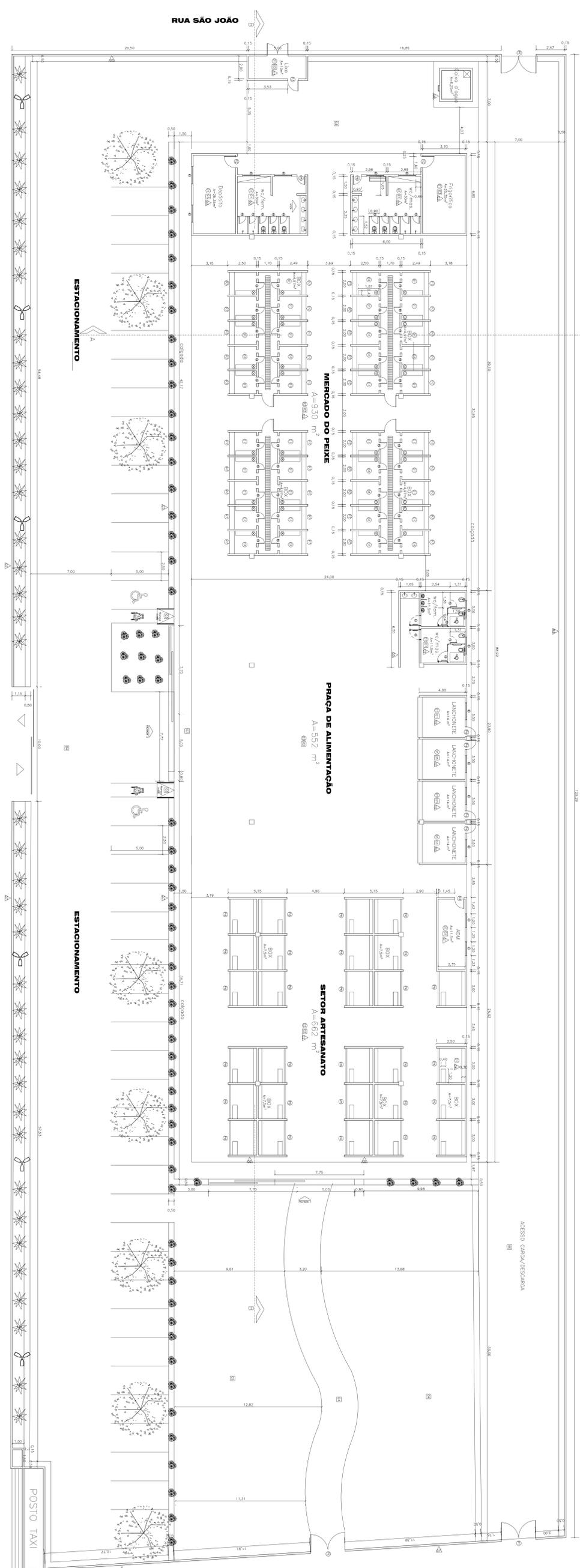
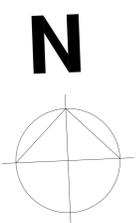
vento predominante



PLANTA DE COBERTURA
ESCALA 1/150

01/05 CENTRO COMERCIAL DO PESCADO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO CCT - Centro de Ciências, Tecnologia, DAI - Centro de Arquitetura e Urbanismo, DAI - Departamento de Arquitetura e Urbanismo, DAI - Departamento de Arquitetura e Urbanismo, Rua da Estrela, 470 - Centro - São Luís - Maranhão CEP: 65080-000 - Fone: (98) 3241-1000	
Projeto: ARQUITETONICO CENTRO COMERCIAL DO PESCADO	Autor: SALIM JOSÉ MACIEL BENEDETO
Professor orientador: PROF. DR. RICARDO FERREZ	Professor co-orientador: PROF. DR. RICARDO FERREZ
Trabalho Final de Graduação	
Título: PLANTA DE LOCALIZAÇÃO E IMPLANTAÇÃO	
Local: SÃO JOSÉ DE ribamar - MA	Data: 15/02/2007
Data: 15/02/2007	Índice: FEVEREIRO/2007
Indicador: INDICADA	Nota: 10,00



LEGENDA

☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO	TEÇO	☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO	
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	GRANITO 30 x 30 CM COM BORDO DE 1 CM	☐	GRANITO 30 x 30 CM COM BORDO DE 1 CM
☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO	☐	POSTO DO PISO DE CONCRETO COM RELEVE DE 2 CM EM TODAS AS BORDAS	☐	POSTO DO PISO DE CONCRETO COM RELEVE DE 2 CM EM TODAS AS BORDAS
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	POSTO DO PISO DE CONCRETO COM RELEVE DE 2 CM EM TODAS AS BORDAS	☐	POSTO DO PISO DE CONCRETO COM RELEVE DE 2 CM EM TODAS AS BORDAS
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	POSTO DO PISO DE CONCRETO COM RELEVE DE 2 CM EM TODAS AS BORDAS	☐	POSTO DO PISO DE CONCRETO COM RELEVE DE 2 CM EM TODAS AS BORDAS

ESTRUTURAS

☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO	☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO

ESTRUTURAS

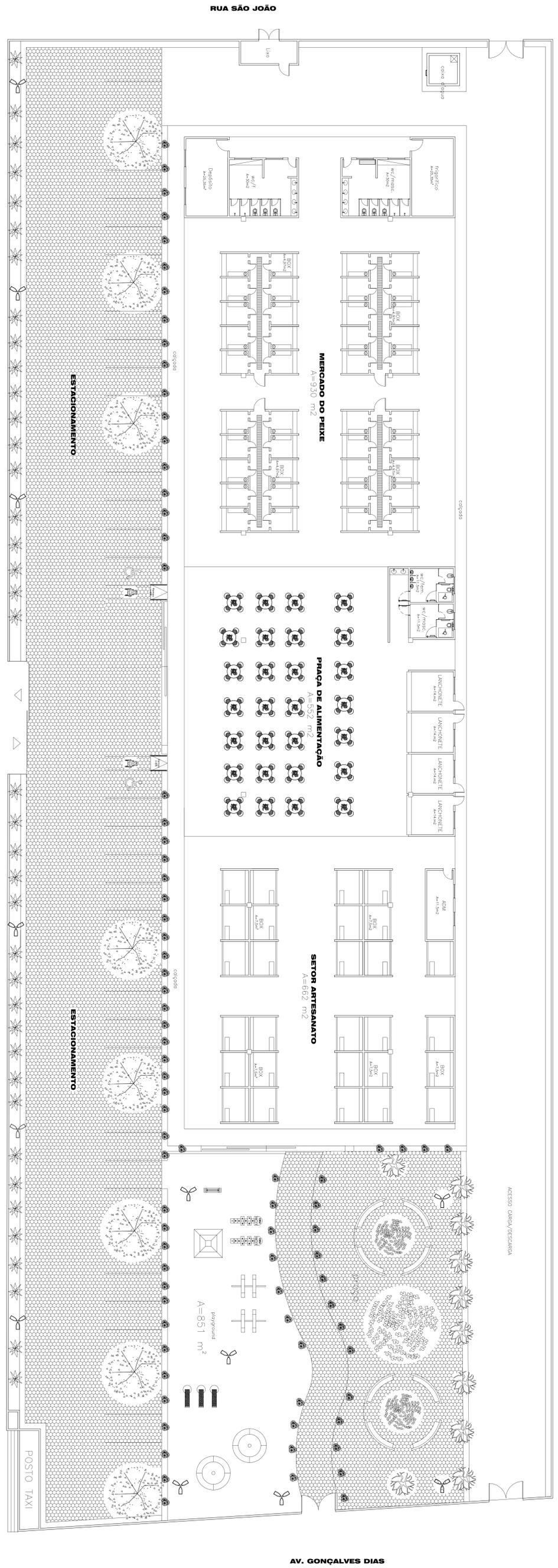
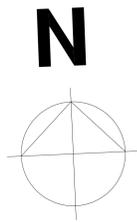
☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO	☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO

ESTRUTURAS

☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO	☐	LAJE DE CONCRETO COM ARMADURA EM FERRO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO
☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO	☐	ALUMÍNIO VED. VIDRO - SÓRTE ENCAIXOTADO

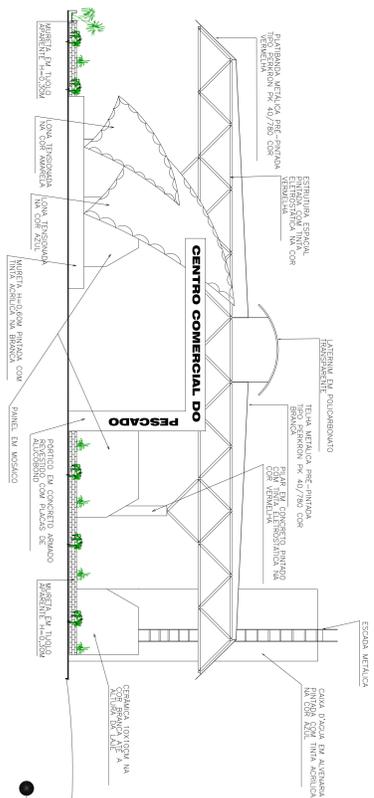
02/05 CENTRO COMERCIAL DO PESCADO

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO
 CENTRO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO
 DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E URBANISMO
 TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO
 PLANTA B/M/A
 SÃO JOSÉ DE ribeira - MA
 11/09

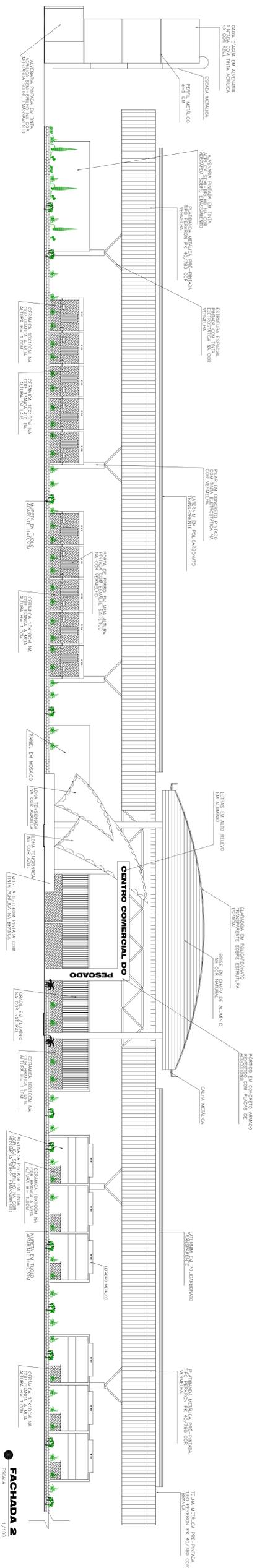


03/05 CENTRO COMERCIAL DO PESCADO

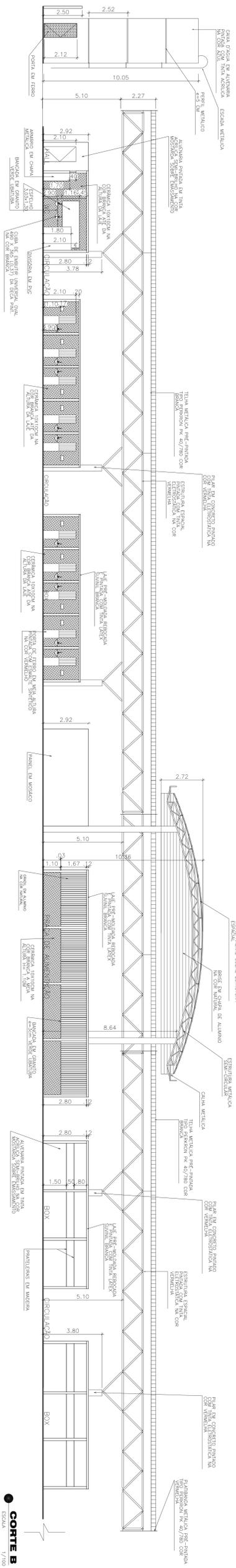
 UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA E ARQUITETURA	
Projeto	ARQUITETÔNICO
Autores	SILVIO JOSÉ MACIEL BENEITE CENTRO COMERCIAL DO PESCADO
Assessoria	PROFESSOR ORIENTADOR: ALOísio FERREIRA TRINDADE PROFESSOR CO-ORIENTADOR: ALOísio FERREIRA TRINDADE
Disciplina	TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO
Título	PLANTA DE LAYOUT
Local	SÃO JOSÉ DE ribeira - MA
Data	11/09
Autores	11/09



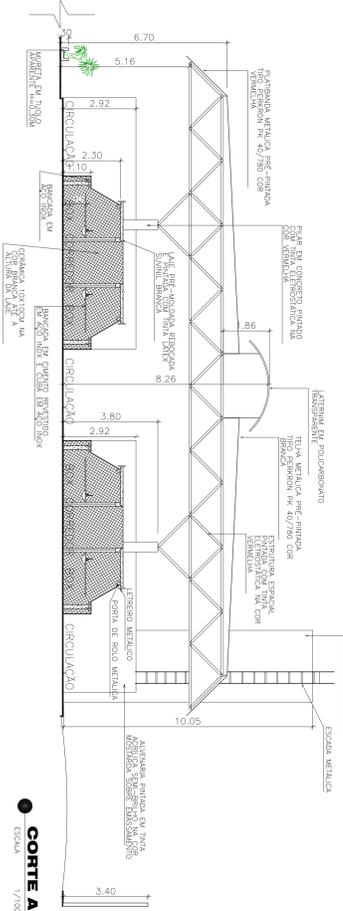
FACHADA
ESCALA 1/750



FACHADA 2
ESCALA 1/750

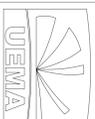


CORTE B
ESCALA 1/750



CORTE A
ESCALA 1/750

04/05 CENTRO COMERCIAL DO PESCADO



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO
CCT - Centro de Ciências, Tecnologia e Inovação
CCT - Centro de Modelagem e Simulação
CCT - Centro de Apoio Administrativo e Logístico
CCT - Centro de Apoio à Pesquisa e Desenvolvimento
CCT - Centro de Apoio à Gestão e Planejamento
CCT - Centro de Apoio à Comunicação e Marketing
CCT - Centro de Apoio à Infraestrutura e Serviços
CCT - Centro de Apoio à Segurança e Defesa
CCT - Centro de Apoio à Saúde e Bem-Estar
CCT - Centro de Apoio à Cultura e Arte
CCT - Centro de Apoio à Esportes e Recreação
CCT - Centro de Apoio à Meio Ambiente e Sustentabilidade
CCT - Centro de Apoio à Inovação e Empreendedorismo
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Pessoas
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Recursos Humanos
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Processos
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Projetos
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Riscos
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Qualidade
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Segurança
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Sustentabilidade
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Tecnologia da Informação
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Telecomunicações
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Transportes e Logística
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Utilidades e Serviços
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Vendas e Marketing
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas Especiais
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Desenvolvimento Econômico
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Inovação
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Planejamento
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Proteção Ambiental
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Reabilitação
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Revitalização
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Urbanização
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Valorização
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas Especiais
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas de Desenvolvimento Econômico
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas de Inovação
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas de Planejamento
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas de Proteção Ambiental
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas de Reabilitação
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas de Revitalização
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas de Urbanização
CCT - Centro de Apoio à Gestão de Zonas de Zonas de Valorização

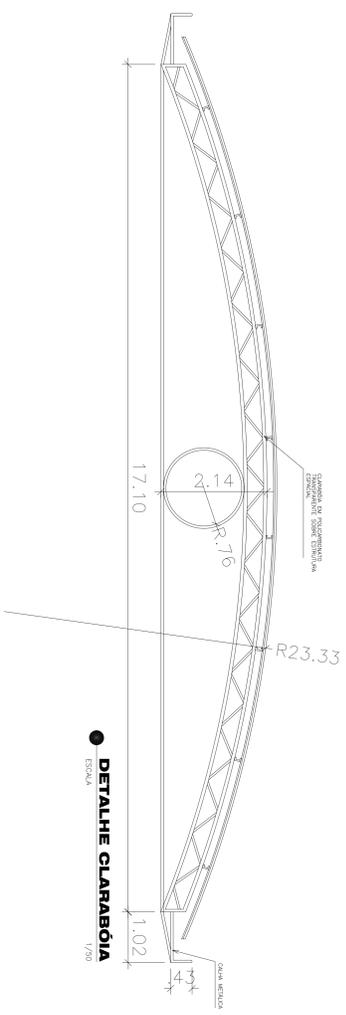
ARQUITETÔNICO

CENTRO COMERCIAL DO PESCADO

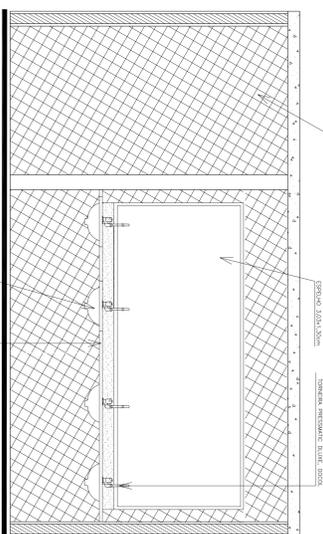
ALUNO

SALU ADRIEL RODRIGUES BRUNO

PROFESSOR ORIENTADOR



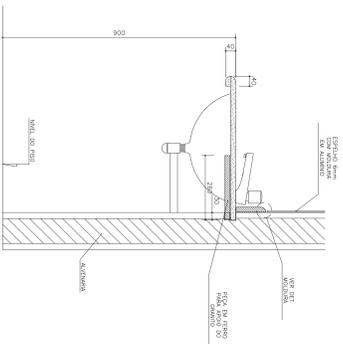
● **DETALHE CLARABOIA**
ESCALA 1/200



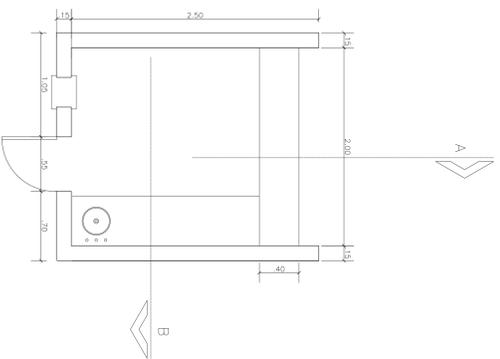
● **VISTA WC FEMININO**
ESCALA 1/25

● **DET. BORDA**
ESCALA 1/25

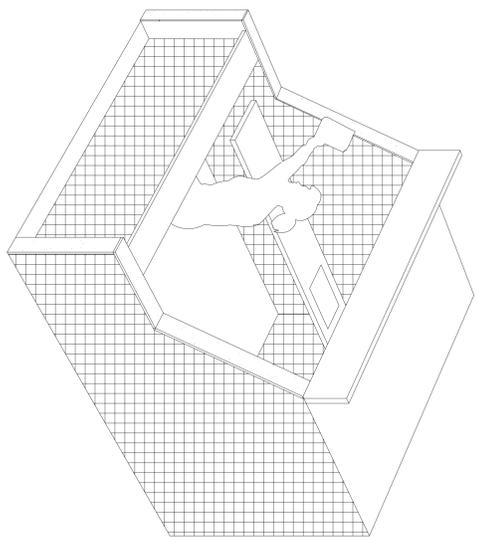
● **DET. MOLDURA**
ESCALA 1/25



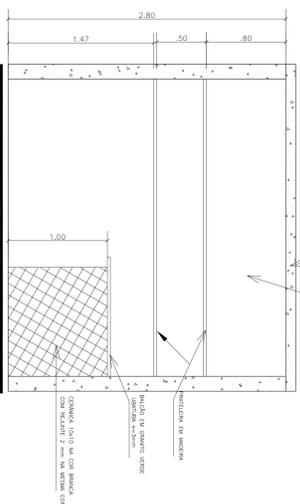
● **DETALHE DA BANCADA**
ESCALA 1/25



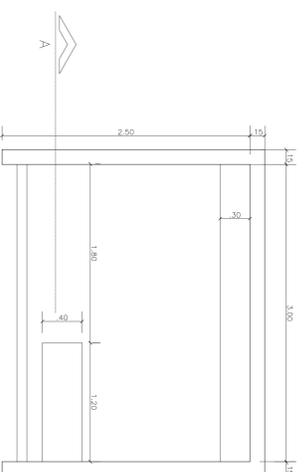
● **PL. BAIXA MERCADO DE PEIXE**
ESCALA 1/25



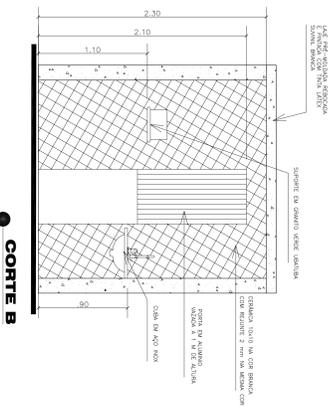
● **PERSPECTIVA BOX/MERC. PEIXE**
ESCALA 1/25



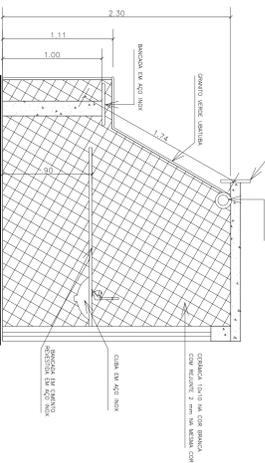
● **CORTE A**
ESCALA 1/25



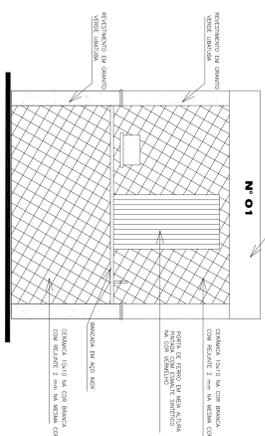
● **PL. BAIXA BOX/ARTESANATO**
ESCALA 1/25



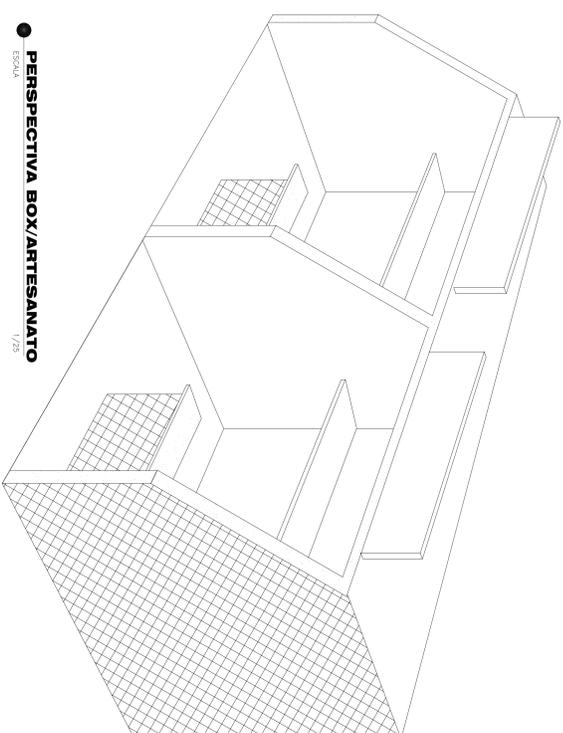
● **CORTE B**
ESCALA 1/25



● **CORTE A**
ESCALA 1/25



● **VISTA**
ESCALA 1/25



● **PERSPECTIVA BOX/ARTESANATO**
ESCALA 1/25