



IMPLANTAÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO PARA CIDADE DE SINOP-MT

GABRIELLE CARDOSO GRASSI¹
JENNIFER BEATRIZ UVEDA²
CECILIA JANETE LIMBERGER³

RESUMO: Este trabalho tem como objetivo propor a implantação de um restaurante universitário digno aos estudantes de baixa renda, tanto de rede de universidades públicas, quanto de privadas. Com uma nova proposta que se diferencia do restaurante universitário já existente em Sinop, sendo projetado de forma a agregar no desenvolvimento pessoal dos estudantes, oferecendo suporte nutricional, reduzindo assim, as barreiras financeiras e contribuindo para a diminuição da evasão escolar. Tem como intuito, trazer o uso de estratégias adequadas, tais como: conforto térmico, lumínico, estético, uso das cores a favor do espaço e paisagismo pensados de forma a acrescentar positivamente no desempenho dos jovens seja na vida acadêmica ou pessoal. A ideia de inclusão por meio de ambientes interativos e compartilhados, estimula o convívio social, uma vez que o ambiente cria uma atmosfera propícia para troca de experiências e debates acadêmicos informais, enriquecendo a vivência acadêmica. Esse trabalho fundamenta-se em estudos de caso teóricos e bibliográficos, utilizados como referências estratégicas, ademais foi elaborado uma pesquisa de campo em forma de questionário, visando entender as necessidades da população, a fim da idealização deste local, para que atenda todas as expectativas desejadas. Deste modo, observou-se que a cidade de Sinop-MT é um polo regional universitário, e necessita da implantação de um restaurante universitário de referência em sua infraestrutura.

PALAVRAS-CHAVE: Auxílio; Baixa Renda; Estudantes.

IMPLEMENTATION OF A UNIVERSITY RESTAURANT IN THE CITY OF SINOP-MT

ABSTRACT: This work aims to propose the implementation of a university restaurant worthy of low-income students, both at public and private universities. With a new proposal that differs from the existing university restaurant in Sinop, being designed to add to the personal development of students, offering nutritional support, thus reducing financial barriers and contributing to the reduction of school dropouts. Its aim is to bring the use of appropriate strategies, such as: thermal, lighting and aesthetic comfort, use of colors in favor of the space and landscaping designed to positively contribute to the performance of young people, whether in their academic or personal lives. The idea of inclusion through interactive and shared environments encourages social interaction, as the environment creates a conducive atmosphere for exchanging experiences and informal academic debates,

¹ Bacharel em Arquitetura e Urbanismo. Curso de Arquitetura e Urbanismo, Centro Universitário Fasipe - UNIFASIFE. Endereço eletrônico: gaabigrassi123@gmail.com

² Professora Mestra em Promoção da Saúde, Curso de Arquitetura e Urbanismo, Centro Universitário Fasipe - UNIFASIFE. Endereço eletrônico: jenniferuveda@hotmail.com

³ Professora Especialista em Docência para Ensino Superior, Curso de Arquitetura e Urbanismo, Centro Universitário Fasipe - UNIFASIFE. Endereço eletrônico: ceciliacoiffeurs@hotmail.com



enriching the academic experience. This work is based on theoretical and bibliographical case studies, used as strategic references, in addition, field research was carried out in the form of a questionnaire, aiming to understand the needs of the population, in order to idealize this place, so that it meets all expectations. desired. Thus, it is observed that the city of Sinop-MT is a regional university hub, and needs the implementation of a reference university restaurant in its infrastructure.

KEYWORDS: Assistance; Low Income; Students.

1 INTRODUÇÃO

Em uma sociedade em que as pessoas estão com seu tempo cada vez mais consumido pelas obrigações diárias, o costume tradicional de fazer todas as refeições em casa está se tornando uma prática cada vez mais escassa. Segundo Passador et al. (2006) a busca pela praticidade aliada à escassez de tempo e a distância entre o local de trabalho, de estudo e o lar, tem levado as pessoas a mudarem seus hábitos alimentares, resultando em uma tendência a realizarem suas refeições fora de casa.

Neste cenário, estão os estudantes universitários que enfrentam uma carga horária extensa e, muitas vezes moram longe das faculdades, optando assim, por fazer suas refeições nas próprias instalações das universidades. Situação semelhante se aplica a professores e colaboradores que atuam nas instituições (Junior, 2015).

A implantação de restaurantes universitários em cidades polo, onde se concentram diversas instituições de ensino superior é um componente vital para a infraestrutura local, desempenhando um papel multifacetado que vai muito além da simples oferta de refeições (Proaes, 2020).

Na visão de Carvalho (2016), para pessoas de baixa renda, a importância da graduação é significativa, pois oferece a possibilidade de quebrar o ciclo de pobreza e ampliar as perspectivas de emprego e oportunidades de carreira. No entanto, a busca por esse nível de ensino pode ser problemática para essa parcela da sociedade devido a desafios financeiros e sociais.

Diante do exposto, algumas medidas foram tomadas pelo governo acerca de benefícios a esses estudantes que sofrem com barreiras financeiras, tais como: restaurantes universitários, bolsas de estudo, auxílio moradia e programas de empréstimos, visando tornar a educação superior mais acessível e oferecer apoio financeiro (Bueno, 2020).

Diante deste cenário, a problematização central que se evidencia é: Como a implantação de um restaurante universitário pode contribuir para o desenvolvimento acadêmico de alunos baixa renda no cenário atual que se encontra Sinop?

2 REVISÃO DA LITERATURA

2.1 Contexto Histórico Sobre os Restaurantes Universitários

Os primeiros restaurantes universitários surgem na década de 50, com a abertura do primeiro RU no Rio de Janeiro, criado pela Universidade do Brasil. O instituto mantinha restaurantes para atendimento a alunos e funcionários em outras escolas e faculdades da cidade (Junior, 2015). Tinham como objetivo acolher estudantes quem vinham morar na capital e assegurar uma alimentação saudável a esses indivíduos com preço reduzido,



contrapondo-se aos valores exorbitantes dos alimentos nas grandes cidades, onde essas instituições estavam inseridas.

Após nove anos da fundação da Universidade Federal do Mato Grosso (UFMT), no ano de 1979 foi inaugurado o primeiro RU do estado de Mato Grosso, representando historicamente um dos principais instrumentos para a assistência estudantil, assegurando a permanência dos estudantes da UFMT, onde seu propósito é fornecer refeições de qualidade aos usuários, garantindo a segurança alimentar (Universidade Federal de Mato Grosso, 2022).

Carvalho (2021) afirma que de forma geral, os RU's são locais dentro ou próximos das instituições de ensino superior e subsidiados pelo governo, onde os serviços, podem ser executados em forma de autogestão ou, na grande maioria das vezes, são terceirizados. Geralmente esses restaurantes são voltados a um público-alvo com baixo poder aquisitivo, que necessitam desse apoio financeiro para contribuição da permanência do aluno na universidade.

2.2 Estatísticas da População Estudantil e sua Classe Econômica no Brasil

Segundo a pesquisa mais recente do Ministério da Educação (2020), haviam 2.457 instituições de educação superior (IES) no país, sendo destas, 304 públicas (129 estaduais, igual a 42,4% do total, 118 federais, igual a 38,8% do total, e 57 municipais, igual a 18,8% do total), sendo um percentual de 12,4% das instituições e 2.153 privadas, o que equivale a 87,6 % do total, resultando na distribuição dos estudantes entre universidades, centros universitários, institutos federais, faculdades e Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET).

No Brasil a média da renda familiar per capita é de 1.625,00 reais, variando entre 814,00 reais no Maranhão a 2.913,00 reais no Distrito Federal, ou seja, em torno de um salário-mínimo (R\$ 1.320). É perceptível que um fator determinante desse rendimento são as regiões onde as pesquisas foram feitas, sendo a região norte e nordeste as menos favorecidas economicamente (IBGE, 2022). No Mato Grosso, estado sede da proposta em questão, o rendimento familiar per capita é de 1.674 reais, somando pouco mais que um salário mínimo.

O fato de estudar em faculdades particulares não define que o ingressante tenha uma situação financeira vantajosa. Para os estudantes de universidades privadas cuja renda familiar per capita seja inferior a 3 salários-mínimos, existe a opção de utilizar do Fundo de Financiamento Estudantil (FIES), um programa do Ministério da Educação (MEC), que oferece financiamento para cursos superiores não gratuitos, e ministrados por instituições de educação superior particulares aderentes ao programa (Governo Federal, 2023).

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste em assegurar o direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade adequada, sem prejudicar o acesso a outras necessidades vitais, fundamentado em hábitos alimentares que favorecem a saúde (Nascimento e Andrade, 2010).

2.3 Normativas e legislações a respeito dos restaurantes universitários do estado

2.3.1 Normativas relacionadas ao funcionamento do RU UFMT

O Conselho Universitário - CONSUNI é um órgão de funções normativas, consultivas e deliberativas gerais que estabelece as diretrizes acadêmicas e administrativas de desenvolvimento institucional e supervisiona sua execução (Universidade do Estado de



Mato Grosso, 2023).

A Resolução Consuni nº 23, de 12 de dezembro de 2018, é estabelecida pelo Conselho Universitário da Universidade Federal de Mato Grosso (2018) e dispõe sobre a manutenção do restaurante universitário e seus valores. Conforme pautado no artigo 1º, a manutenção do restaurante será realizada com recursos oriundos de verba orçamentária do custeio da UFMT, pagamento de refeições pelos usuários, e verba de recurso do Plano Nacional de Assistência Estudantil – PNAES.

O artigo 2º lista os preços das refeições conforme as categorias dos usuários. O artigo 3º assegura o repasse financeiro nos dias em que o restaurante não estiver em funcionamento para estudantes contemplados pelo programa de auxílio moradia da UFMT. O artigo 4º determina a abertura do restaurante durante 260 dias do ano (Universidade Federal do Estado de Mato Grosso, 2018).

A participação no programa poderá ser cancelada caso ocorra solicitação do estudante, não cumprimento dos critérios regulamentares que determinaram a concessão, pelo não atendimento das condições regulamentares que sustentam a permanência no programa, pela existência de qualquer pena disciplinar imposta ao aluno artigo 17º (Universidade Federal do Estado de Mato Grosso, 2018).

2.4 Políticas de assistência a universitários para o combate da evasão escolar

Nos últimos anos, a questão da permanência dos alunos nas universidades tornou-se um importante assunto devido a democratização do acesso ao ensino superior. Essa política visa tornar as instituições acessíveis a uma parcela mais ampla da população, integrando alunos com condições socioeconômicas desfavoráveis e trajetórias educacionais diversas (De Assis, 2013).

Em primeiro lugar, é essencial apresentar uma breve contextualização do termo “Política de Assistência Estudantil”, expressão que permeia esta pesquisa. De acordo com De Assis (2013), a assistência estudantil é uma medida de auxílio que busca atender as necessidades sociais básicas da população estudantil, estando inseridas no âmbito das políticas públicas de educação superior. O objetivo é promover a inclusão social, fomentar a produção de conhecimento, aprimorar o desempenho acadêmico e a qualidade de vida.

O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) busca fornecer subsídios para permanência e continuidade dos estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES). Seu propósito é promover a equidade de oportunidades entre os estudantes e melhorar o desempenho acadêmico, por meio de iniciativas voltadas para redução de repetência e evasão (Ministério da Educação, 2023).

2.5 Importância da Arquitetura em restaurantes universitários

A arquitetura em restaurantes universitários desempenha um papel essencial na experiência dos estudantes, indo muito além da simples estética do ambiente. A forma como esses espaços são projetados influencia diretamente no bem-estar e no modo como os estudantes se relacionam e interagem no ambiente acadêmico (Kowaltowski, 2011).

A neuroarquitetura é uma abordagem que considera que o ambiente construído tem o poder de influenciar nossa saúde mental, produtividade e qualidade de vida. Ao compreender como os elementos arquitetônicos, como luz, cor, textura, acústica, layout e fluxo espacial, afetam as funções cerebrais e o comportamento, deve-se projetar ambientes mais adaptados e harmoniosos (Villarouco, 2021).

Ademais, beneficia não somente estudantes, mas também professores e



colaboradores, proporcionando um ambiente de trabalho mais leve, reduzindo o estresse e aumentando o desempenho desses trabalhadores (Villarouco, 2021).

2.5.1 Sustentabilidade em Restaurantes Universitários

No contexto da arquitetura sustentável, o foco é reduzir ao máximo os impactos ambientais gerados por construções, uma vez que o campo da construção civil é um dos maiores agressores do meio ambiente, consumindo cerca de 75% de todos os recursos naturais do planeta. Além disso, gera aproximadamente 122 toneladas de resíduos e entulhos diariamente somente no Brasil (Antoniolli, 2015). Uma forma de contribuir com essa iniciativa é aproveitando recursos naturais de maneira eficiente e criando espaços saudáveis para as pessoas. Isso envolve o uso de tecnologias e práticas que minimizam o consumo de energia, água e materiais.

Segundo análise de Barros (2021), foi demonstrado que as principais iniciativas implementadas nos RUs se referem a gestão de resíduos sólidos, com ênfase na separação e coleta seletiva, bem como na reutilização de óleos e gorduras. Além disso, destaca-se a ênfase na educação sustentável, evidenciada pela implementação de campanhas e programas para diminuir o desperdício de alimentos. Observou-se, também, um significativo número de ações relacionadas à alteração na aquisição de alimentos, incorporando produtos da agricultura familiar por meio do Programa de Aquisição de Alimentos na modalidade Compra Institucional, o PAA-CI.

2.5.2 Conforto Térmico em Restaurantes Universitários

Ambientes com temperaturas agradáveis interferem diretamente na experiência de quem os frequenta, influenciando sua satisfação, e permanência no local. Conforme estudo realizado pelo laboratório de eficiência energética de edificações (Labee, 2020), as pessoas passam cerca de 90% de seu tempo dentro de edificações, seja morando, trabalhando ou até em momentos de lazer. Assim, o ambiente interno dessas construções exerce uma influência significativa no humor das pessoas.

Seja em épocas de calor intenso ou em períodos mais frios, o conforto térmico contribui para que os frequentadores desfrutem de suas refeições de forma mais agradável e relaxada. Além dos usuários, o conforto térmico beneficia também funcionários e colaboradores, uma vez que temperaturas adequadas podem melhorar o desempenho da equipe (Lima, 2020).

2.5.3 Conforto Lumínico em Restaurantes Universitários

O conforto lumínico é a resultante da percepção e utilização da luz natural e artificial nos espaços, e implica no equilíbrio entre a quantidade, qualidade e disposição da luminosidade. Seu propósito é criar ambientes visualmente agradáveis e funcionalmente eficientes e benéficos aos ocupantes. A integração harmoniosa entre luz, cores e materiais aplicados colabora na construção de espaços acolhedores e convidativos (Dittz, 2004).

Algumas estratégias de conforto lumínico são o aproveitamento da luz natural (Dittz, 2004), a iluminação direcionada para o destaque de objetos específicos e pontos de destaque, cores e acabamentos, esses pontos de iluminação apropriadas destacam os traços arquitetônicos e elementos decorativos, elevando a estética e o valor percebido dos ambientes.



2.5.4 Influência do Uso das Cores em Restaurantes Universitários

As cores e suas percepções são responsáveis por uma série de estímulos conscientes e inconscientes dos indivíduos em relação com o meio. Archdaily (2018) explora como as cores têm o poder de impactar as emoções, comportamentos e escolhas que são feitas no dia a dia. Compreendendo o potencial de influência das cores nas pessoas, as mesmas são empregadas estrategicamente para atingir determinados objetivos. Contudo, é crucial ter em mente que as interpretações das cores são subjetivas e podem variar de acordo com a pessoa, a cultura e o contexto.

Cada cor provoca sensações diferentes, e o uso adequado delas é essencial em restaurantes universitários, especialmente quando o espaço também oferece áreas para estudo e socialização. O planejamento das cores deve considerar tanto o ambiente de alimentação quanto os espaços de concentração e interação (Leadership, 2014).

3 METODOLOGIA

A metodologia deste estudo combina elementos qualitativos e quantitativos para fornecer uma visão ampla sobre as necessidades e expectativas em relação à implantação de um restaurante universitário. A pesquisa foi realizada em três etapas principais, sendo a primeira delas a pesquisa bibliográfica onde foi realizada uma análise detalhada de materiais já publicados, como artigos acadêmicos, livros, teses e normas técnicas, que abordam temas como restaurantes universitários.

Também foi realizada uma pesquisa de campo para entender melhor as necessidades dos usuários, onde foi aplicada por meio de questionários distribuídos eletronicamente aos estudantes da cidade de Sinop. Os questionários incluíram questões sobre as expectativas em relação ao ambiente do restaurante e suas áreas de estudo, e a importância de um espaço confortável para socialização e aprendizado.

Ademais foi desenvolvido uma análise de estudos de caso em que foram analisados exemplos de restaurantes universitários de referência, tanto nacionais quanto internacionais, para identificar boas práticas arquitetônicas e funcionais. Esses estudos de caso ajudaram a entender como a disposição do mobiliário e a criação de áreas multifuncionais podem influenciar positivamente a experiência dos estudantes.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Análise e Interpretação dos Dados

Para sustentar a escolha do tema, a análise de dados foi essencial para levantar diversas opiniões do público-alvo, contribuindo diretamente para a definição do plano de necessidades do projeto. Além disso, os dados permitem replicar os pontos positivos identificados e evitar a adoção de aspectos negativos. O objetivo do projeto foi atender a uma carência que a cidade de Sinop enfrenta: a ausência de um restaurante universitário que atenda à população acadêmica. A proposta também visou romper o estereótipo de que ambientes educacionais são simples e sem personalidade, sugerindo a criação de um espaço que ofereça conforto e integre elementos que influenciem positivamente o desenvolvimento pessoal dos estudantes.

Para alcançar esse objetivo, foi realizada uma pesquisa de campo através da aplicação de um questionário com 13 questões objetivas, utilizando a plataforma Google



Forms. Ao todo, cento e uma pessoas, de diversas regiões do Brasil, responderam às perguntas. A maioria dos participantes eram residentes da cidade de Sinop-MT.

Quando questionados sobre suas rendas mensais foi observado pelo gráfico 1 que a maior parte dos entrevistados possui uma renda de até um salário mínimo (39,6%), o que evidencia a importância de políticas de assistência, como o RU, para auxiliar estudantes com menor poder aquisitivo. Cerca de 29,7% possuem rendas superiores a três salários mínimos, e 24,8% ganham em torno de dois salários.

Se tratando da importância de um restaurante universitário em Sinop, 99% dos entrevistados consideraram essencial a implantação de um restaurante universitário. Isso indica uma unanimidade entre os respondentes, que reconhecem a relevância da implementação de uma edificação desse porte.

Outro dado de grande relevância é que 99% dos entrevistados acreditam que a implantação de um restaurante universitário contribui para o desenvolvimento acadêmico dos alunos. Isso reflete a compreensão de que a oferta de refeições saudáveis e a criação de um espaço de convivência podem melhorar o desempenho dos estudantes, reduzindo o estresse financeiro e melhorando a qualidade de vida. Além disso, essa percepção é válida tanto para estudantes de instituições públicas quanto privadas.

4.2 Projeto

O projeto apresentado no presente memorial descreve uma proposta arquitetônica de um restaurante universitário para a cidade de Sinop-MT, destacando suas principais características, conceitos e informações essenciais, ressaltando a importância de uma estrutura com essa finalidade e atributos para a comunidade de Sinop-MT.

4.2.1 A cidade

A cidade se destaca por sua localização estratégica, situando-se ao longo da BR-163, uma das principais rodovias do país, que liga o estado do Mato Grosso ao Pará, possibilitando o escoamento da produção agroindustrial para o porto de Miritituba. Sinop está localizada a cerca de 500 km de Cuiabá, capital do estado, sendo uma importante ligação entre a região central do Brasil e o norte do país (Prefeitura de Sinop - economia, 2023).

Segundo o IBGE (Censo de 2022), a população de Sinop é de aproximadamente 196.312 habitantes, o que reflete seu crescimento acelerado e sua relevância dentro do estado de Mato Grosso, por ser uma cidade relativamente nova. Esse desenvolvimento populacional é diretamente ligado à expansão do setor produtivo e ao aumento de investimentos em infraestrutura, educação e saúde.

O fortalecimento da educação em Sinop é visível na presença de diversas instituições de ensino superior, como a Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT) e outras faculdades privadas, além de escolas técnicas e institutos federais que atendem às demandas regionais, especialmente nas áreas de tecnologia e produção. Essa diversidade na oferta de cursos e a qualidade das instituições têm promovido inovação, desenvolvimento acadêmico e pesquisa, consolidando Sinop como um centro de conhecimento e progresso na região norte de Mato Grosso, sendo destino de muitos estudantes das cidades vizinhas (Romancini; Rodrigues, 2007).



4.2.2 O terreno

4.2.2.1 *Localização*

Para acomodar a edificação, o terreno selecionado precisava reunir certas características importantes, como a proximidade de instituições de ensino superior, facilidade de acesso, além de dimensões adequadas ao porte e às exigências do projeto.

Outro fator determinante na escolha do terreno foi sua localização oposta ao restaurante universitário já existente em Sinop, vinculado à UFMT. Tal decisão foi tomada com o intuito de ampliar a cobertura de serviços de alimentação, permitindo que uma nova área da cidade fosse atendida, especialmente para os estudantes que não frequentam a região próxima ao restaurante existente. Buscando facilitar o acesso e distribuir melhor o atendimento entre os universitários, garantindo maior comodidade e alcance.

Para comportar o edifício fez-se necessário selecionar um conjunto de lotes situados no bairro Jardim de Monet quadra nº 37, rua Lyon entre a rua Proença e a avenida Jardim de Monet, sendo os lotes de nº 01 a 06 de 18 a 23. Possuindo uma área de aproximadamente 6.307,71 m².

4.2.2.2 *Infraestrutura*

Quanto à infraestrutura, o terreno é beneficiado por redes públicas de abastecimento de água e fornecimento de energia elétrica, como identificado pela figura 12, além de contar com sistemas de captação para esgotamento sanitário e águas pluviais, envolta do local também possui coleta regular de resíduos sólidos, sendo cercado por edificações residenciais. Ademais, o acesso ao terreno é facilitado por vias pavimentadas, tanto para pedestres quanto para veículos, garantindo boas condições de mobilidade.

4.2.2.3 *Topografia*

Estudando a topografia do terreno, foram traçados dois perfis topográficos nos sentidos transversais e longitudinais, é possível verificar uma leve inclinação existente por meio do corte longitudinal, onde se constatou a variação de 1 metro no nivelamento do terreno. Conforme a análise do perfil topográfico, observa-se que as variações altimétricas são pouco expressivas. Além disso, o terreno apresenta-se predominantemente plano, sem a presença de aclives ou declives relevantes que impactem significativamente o desenvolvimento do projeto.

4.2.2.4 *O entorno*

Conforme já mencionado, o terreno está localizado no bairro Jardim de Monet, da cidade de Sinop-MT, quadra nº 37, contando com área total de 6.307,71 m² com as seguintes confrontações: NORTE para a rua Lyon, medindo 75,19m, LESTE para rua Proença medindo 80m, SUL confrontando com lotes 07 e 17 e LESTE para a avenida Jardim de Monet medindo 87,30m.

Adicionalmente, sua proximidade com o centro da cidade também contribui para a diminuição do tempo de transporte, facilitando a rotina dos trabalhadores que o frequentarem. Tal posicionamento resulta em benefícios diretos, ao viabilizar o acesso a uma alimentação saudável e minimizar os desgastes físicos e financeiros gerados por deslocamentos prolongados.

4.2.2.5 *Estudo Solar e Ventos Predominantes*

O estudo solar do lote, revela que a trajetória do sol se comporta da seguinte forma:



na rua Proença, localizada na lateral do edifício, o nascer do sol ocorre a Leste, enquanto o pôr do sol acontece a Oeste, na avenida Jardim de Monet. Ao longo do dia, a incidência solar varia, sendo que a maior exposição ocorre na fachada norte, que corresponde à parte frontal da edificação.

Na cidade de Sinop-MT, durante o período chuvoso, os ventos mais intensos e frequentes predominam a partir do Norte, com variações entre as direções Leste e Oeste ao longo do dia. A velocidade dos ventos, assim como sua direção, altera-se conforme o horário, com média de intensidade variando entre 1,0 m/s e 3,0 m/s (Sanches e Santos, 2013).

Por outro lado, no período de estiagem, as direções dos ventos se transformam completamente. Nessa época do ano, os ventos predominam vindo do Leste e Sudeste, e variam conforme o horário. A intensidade dos ventos durante a seca pode superar a dos ventos observados no período chuvoso (Sanches e Santos, 2013).

4.2.3 Acessibilidade

Essa preocupação evidencia o compromisso em assegurar a inclusão e o acesso universal dos usuários, oferecendo um ambiente adequado e acolhedor para todos, independentemente de suas particularidades ou necessidades especiais.

4.2.3.1 *Banheiro PCD*

Em banheiros e lavabos acessíveis para pessoas com deficiência (PCD) conforme indicado na figura 18 é necessário seguir uma série de critérios para garantir o uso adequado. Devem ser projetadas de modo a proporcionar o espaço necessário para o usuário portador de cadeira de rodas, o ambiente precisa comportar um giro livre no diâmetro de 1,5 metros, incluindo a instalação adequada de barras de apoio. Essas instalações devem estar presentes tanto em versões femininas quanto masculinas em todos os ambientes onde forem necessárias.

Nas áreas de banho, também foram seguidas as diretrizes normativas para assegurar acessibilidade e proporcionar conforto aos usuários com deficiência. Foram instalados banheiros acessíveis nos vestiários dos funcionários, seguindo medidas que garantem acessibilidade e conformidade com os padrões estabelecidos, visando proporcionar conforto e inclusão para todos os usuários.

4.2.3.2 *Vaga PCD*

As vagas de estacionamento para pessoas com deficiência (PCD), atendem às exigências de dimensões e critérios estabelecidos pela ABNT NBR 9050 (2020). Elas incluem uma faixa zebra de 1,2 metros de largura, destinada ao embarque e desembarque, além de contar com sinalização adequada, utilizando o símbolo internacional de acessibilidade. A edificação contém 32 vagas de estacionamento, visto que, a norma prevê, 5% do total dessas vagas que deve ser destinada para o público com necessidades especiais, portanto, 2 vagas são PCDs, 2 vagas para idosos, 2 vagas destinadas a gestantes e duas vagas TEA.

4.2.3.3 *Piso Tátil*

A norma NBR 16537/2016 define diretrizes específicas para pisos táteis, estabelecendo que esses devem ser destacados por contrastes de cores, facilitando a orientação de pessoas com deficiência visual, incluindo aquelas com baixa visão. Esses pisos estão instalados nos ambientes de circulação interna da recepção, salão de refeições



e banheiros anexos ao salão, também estão presentes em todas as calçadas no entorno da edificação, garantindo que o usuário possa se locomover com autonomia.

4.2.4 Corrente arquitetônica

A arquitetura contemporânea emergiu após o período da modernidade, com seus primeiros indícios registrados por volta da década de 1990. Caracteriza-se por uma abordagem progressista, aliada a princípios construtivos que valorizam a precisão formal e a inovação tecnológica. Embora recorra a referências e ideais do passado, seu foco está voltado para o futuro, priorizando o conforto ambiental e processos racionais na construção. Essa vertente da arquitetura explora novas possibilidades sem impor restrições rígidas, buscando integrar avanços tecnológicos com uma sensibilidade estética apurada, isso significa que é um estilo que (assim como o moderno) privilegia a ausência de excessos, porém, mais focados em praticidade, beleza e funcionalidade (Ghirardo, 2002).

4.2.4.1 *Arquiteto Correlato*

Fundado em 2012 por Paulo e Bernardo Jacobsen, o escritório Jacobsen Arquitetura é um exemplo notável de arquitetura contemporânea que busca uma profunda conexão com a natureza. Reconhecido por seu estilo que integra de forma harmônica a arquitetura com o ambiente natural, o escritório desenvolve projetos residenciais, comerciais e institucionais que priorizam o uso de materiais nobres, como madeira e pedra, além de um forte diálogo com o entorno (Caon, 2015).

De acordo com Caon (2015) o escritório é focado principalmente na arquitetura residencial, o escritório traz um conceito de acolhimento que se aplica diretamente ao projeto de um restaurante universitário. O objetivo é proporcionar aos usuários uma sensação de “lar”, oferecendo aos estudantes que se mudam de suas cidades em busca de um futuro melhor um ambiente que promova bem-estar e familiaridade, reforçando o sentimento de estar em casa.

Figura 01: Residência Jô.



Fonte: Jacobsen Arquitetura (2021)

Com uma abordagem minimalista e sofisticada, os projetos da Jacobsen Arquitetura são marcados por linhas elegantes e pelo respeito ao contexto paisagístico como ilustrado pela figura 01 acima, sempre buscando soluções que equilibram estética,



funcionalidade e sustentabilidade.

4.2.5 Programa de necessidades

O programa de necessidades deste trabalho é fundamentado no Roteiro de Implantação de Restaurantes Populares (2007), conforme artigo que analisa os ambientes e os dimensionamentos adequados, assegurando um funcionamento eficiente e seguro. O objetivo é garantir que todas as pessoas que utilizarem o restaurante possam se alimentar sem risco de contaminação, promovendo um ambiente saudável e seguro para todos os usuários.

É importante destacar que os espaços foram projetados levando em consideração a necessidade de atender um layout funcional para o funcionamento do restaurante, sendo que as aberturas para ventilação e iluminação foram estruturadas em conformidade com as normas vigentes, garantindo assim condições adequadas de conforto ambiental.

4.2.6 Fluxograma

O projeto proposto apresenta dois fluxos bem definidos o fluxo de serviço e o fluxo social. O primeiro fluxo é destinado aos funcionários e se dá pela Rua Proença, que oferece acesso a um estacionamento de serviço. Este estacionamento é utilizado para carga, descarga e manutenção da edificação, permitindo que os funcionários estacionem veículos de diversos tipos, uma vez que há opções de estacionamento de motos, carros e bicicletário.

O segundo fluxo refere-se à entrada do público, que se realiza pela recepção. Os visitantes podem acessar essa entrada por meio do estacionamento, que é projetado para veículos e pode ser acessado pela Avenida Jardim de Monet. Além disso, há entradas destinadas a pedestres e ciclistas, localizadas na frente da edificação, com acesso pela Rua Lyon.

É importante destacar que as áreas destinadas ao lixo e ao gás estão posicionadas e voltadas para a Rua Proença, onde o fluxo de veículos é considerado menor. Essa escolha facilita a coleta de lixo, evitando que a operação interfira no tráfego. Assim, a localização dessas áreas contribui para um recolhimento e reabastecimento mais eficiente da edificação.

4.2.7 Setorização

O projeto em questão recebeu três designações de setores diferentes, o setor de serviços, o administrativo e o setor público. Para esclarecer melhor as atividades do processo do projeto, foi desenvolvida um esquema de setorização, que de forma simplificada e objetiva, demonstra o fluxo dos setores. A setorização está atrelada diretamente ao fluxograma do edifício, pois os dois são responsáveis por garantir o melhor fluxo possível.

4.2.8 O Partido

A palavra "ressignificar" serve como ponto de partida e inspiração central para o desenvolvimento deste projeto, que visa transformar a visão convencional de um restaurante universitário. Tradicionalmente associados a ambientes frios e sem identidade, esses espaços são frequentemente vistos apenas como locais funcionais.

A arquitetura reflete esse novo olhar por meio da escolha de materiais, cores e texturas que criam uma atmosfera agradável e tranquila. A fachada, embora sofisticada, incorpora elementos que evocam a familiaridade de um lar, utilizando linhas limpas e



materiais quentes que transmitem elegância e acolhimento. Este design busca romper com a ideia preconcebida de que um restaurante universitário deve ser apenas pragmático, demonstrando que é possível oferecer um espaço que estimula a convivência, a reflexão e a integração com a natureza.

Dessa forma, o partido arquitetônico embasado na ressignificação transforma o restaurante universitário em um ambiente multifuncional e culturalmente relevante, alinhado às demandas sociais, ambientais e econômicas de sua localização. O projeto busca criar um lugar de pertencimento, onde estudantes, professores e funcionários possam se reunir, socializar e se reconectar com suas experiências acadêmicas em um espaço que valoriza o ser humano em todas as suas dimensões.

4.2.9 Sustentabilidade

4.2.9.1 *Conforto térmico e lumínico*

A posição da edificação no terreno foi cuidadosamente planejada para otimizar a eficiência energética, utilizando a orientação e o aproveitamento da iluminação natural de forma estratégica. As grandes aberturas foram posicionadas em áreas que recebem uma boa iluminação, sem que os raios solares incidam diretamente de forma prejudicial, o que reduz a necessidade de iluminação artificial e, conseqüentemente, o consumo de energia.

Para aprimorar ainda mais o conforto térmico, foi incluído um brise na fachada frontal, atuando como barreira térmica. Esse elemento arquitetônico controla a incidência da radiação solar, bloqueando a luz direta e mantendo o interior do edifício protegido do calor excessivo, sem comprometer a ventilação e a iluminação natural.

O projeto também integra áreas verdes, com jardins e árvores posicionados no centro do restaurante, que fornecem sombra e auxiliam no controle térmico do ambiente, criando espaços mais agradáveis e confortáveis.

4.2.9.2 *Placa Fotovoltaica*

A incorporação de placas fotovoltaicas no projeto representa uma decisão estratégica e sustentável, alinhada às demandas contemporâneas de eficiência energética e responsabilidade ambiental. Esses sistemas de geração de energia solar oferecem uma série de benefícios que vão além da economia financeira, contribuindo para um ambiente mais sustentável e consciente.

4.2.9.3 *Cisterna*

A implementação de uma cisterna no projeto é uma solução sustentável e eficiente para o aproveitamento da água da chuva, contribuindo para a redução do consumo de água potável e promovendo práticas ecológicas no local. A cisterna será estrategicamente localizada, de forma a fazer o aproveitamento da captação de água da chuva através das calhas e telhados do restaurante. Essa água, armazenada em um reservatório subterrâneo, será utilizada principalmente para a irrigação de uma horta orgânica, que faz parte do projeto do restaurante.

4.2.9.4 *Horta*

A horta, cultivada em um espaço planejado conjugada ao restaurante, permite que o próprio estabelecimento produza uma parte dos ingredientes utilizados em suas refeições, como hortaliças, ervas e legumes frescos. Essa iniciativa não apenas oferece alimentos mais saudáveis e de melhor qualidade, mas também reduz a necessidade de transporte e



aquisição de ingredientes de fornecedores externos.

4.2.9.5 *Composteiras*

Composteiras são sistemas utilizados para a decomposição de resíduos orgânicos, transformando restos de alimentos, como cascas de frutas, vegetais e borra de café, em um composto rico em nutrientes. Esse composto, também conhecido como húmus, pode ser utilizado como adubo natural em hortas e jardins, criando um ciclo de reaproveitamento de resíduos e reduzindo significativamente a quantidade de lixo que seria enviado para aterros sanitários.

4.2.9.6 *Vidro duplo*

Para este projeto foi planejado uso de vidro duplo, também conhecido como vidro insulado, que é uma solução altamente eficaz para promover a sustentabilidade em projetos de arquitetura. Composto por duas camadas de vidro separadas por uma câmara de ar, esse sistema oferece excelente isolamento térmico e acústico. Sua principal contribuição para a sustentabilidade está na redução do consumo de energia em ambientes climatizados, pois minimiza as trocas de calor entre o interior e o exterior dos edifícios. Isso diminui a necessidade de refrigeração artificial, reduzindo o impacto ambiental e contribuindo para a eficiência energética dos edifícios.

4.2.9.7 *Uso da madeira de reflorestamento*

Primeiramente, a madeira é um recurso renovável, o que significa que, quando proveniente de fontes certificadas e manejadas de forma sustentável, sua extração causa um impacto ambiental significativamente menor do que a produção de materiais como o concreto e o aço. Outro benefício é sua alta eficiência energética. Por ser um excelente isolante térmico, ela ajuda a manter a temperatura interna dos edifícios estável, reduzindo a necessidade de sistemas de refrigeração e, conseqüentemente, o consumo de energia.

4.2.10 O Projeto

Conforme ilustrado nas imagens a seguir com base nas pranchas apresentadas, é possível observar que o terreno proposto tem uma área total de 6.327,71 m², sendo que 1.696,09 m² serão destinados à edificação do restaurante. Essa área, juntamente com passeios e outros elementos, correspondem a cerca de 34,50% da área impermeável do lote. Vale destacar que o projeto reserva uma área permeável significativa, representando 65,50% do terreno, o que favorece a preservação ambiental e a criação de espaços ao ar livre. Além disso a taxa de ocupação foi estabelecida com um percentual de 26,80% e o coeficiente de aproveitamento de 0.26.

A figura 02 apresentada exhibe a planta de layout, cujo objetivo principal é proporcionar ao observador uma compreensão clara da disposição do mobiliário em todos os espaços, oferecendo uma visão integrada dos ambientes e sua inter-relação. Esta planta permite analisar como o fluxo de uso dos espaços foi planejado de forma a assegurar mobilidade e praticidade a todos os usuários.



Esse nome une o conceito de alimentação ao de conhecimento, destacando o propósito do restaurante universitário como um espaço de troca de experiências, aprendizado e cultura, nutrindo os estudantes tanto fisicamente quanto intelectualmente.

A prancha 07 na figura 03, também inclui, para fins de execução, o detalhamento técnico dos brises da fachada e do banheiro, apresentando as especificações dos materiais e as cotas necessárias para garantir a precisão na construção e o alinhamento estético e funcional com o restante do projeto.

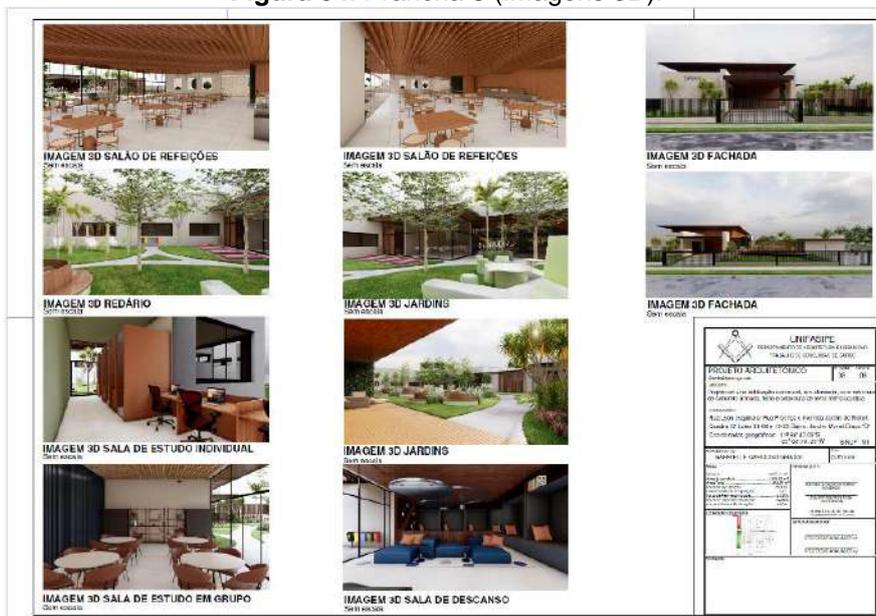
Figura 03: Prancha 7 (Elevações).



Fonte: Própria (2024)

Na prancha número 8, exposta na figura 04, estão dispostas dez imagens renderizadas da maquete eletrônica, cuidadosamente elaboradas para proporcionar uma representação mais fidedigna da realidade, permitindo uma conferência visual detalhada do projeto.

Figura 04: Prancha 8 (Imagens 3D).



Fonte: Própria (2024)



Segue abaixo outras imagens na figura 05, onde é possível observar a fachada da edificação em uma perspectiva mais aproximada, destacando os detalhes arquitetônicos e o nome do restaurante, a vista proveniente dos jardins de forma geral, onde foram propostos os bancos e vegetação central, além de sofás e bebedouros, possui o redário, um espaço projetado para o lazer e o descanso dos usuários. E estão ilustradas a modelagem do salão de refeições, organizado com mesas e cadeiras cuidadosamente dispostas.

Figura 05: Imagens 3D renderizadas.



Fonte: Própria (2024)

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho apresentou a proposta de implantação de um restaurante universitário na cidade de Sinop-MT, tendo como foco a inclusão social, o suporte nutricional e o bem-estar dos estudantes. A análise das necessidades e demandas da população acadêmica, embasada em estudos de caso e pesquisas de campo, evidenciaram a importância de um espaço que vá além da oferta de refeições a preços acessíveis, mas que também proporcione um ambiente de convivência, aprendizado e interação social.

No projeto proposto, foram consideradas diretrizes como o conforto térmico, lumínico, acessibilidade e sustentabilidade, fatores essenciais para o bom desempenho acadêmico e a qualidade de vida dos usuários. A escolha de materiais sustentáveis e a adoção de soluções como placas fotovoltaicas e sistemas de captação de água da chuva reforçam o compromisso com a sustentabilidade ambiental e a responsabilidade social.

Além disso, o conceito de um restaurante universitário que integre áreas de convivência, estudo e lazer reflete a necessidade de criar espaços que estimulem o convívio e a troca de experiências entre os estudantes, enriquecendo a vida acadêmica e fortalecendo a ideia de comunidade universitária.

Em conclusão, o projeto cumpre seu objetivo de atender às necessidades dos estudantes de Sinop, promovendo inclusão social e contribuindo para o desenvolvimento



pessoal e acadêmico. O restaurante universitário proposto não apenas oferece alimentação saudável e acessível, mas também se estabelece como um ponto de encontro e aprendizado, essencial para a formação de cidadãos mais conscientes e integrados à sociedade.

REFERÊNCIAS

ABNT. ABNT NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Terceira edição. 11.09.2015 Válida a partir de 11.10.2015. 2020. Acesso em: 15/10/2024. Disponível em: https://accessibilidade.unb.br/images/PDF/NORMA_NBR-9050.pdf

ANTONIOLLI, C. B. Pós-ocupação em prédio comercial com certificação ambiental: análise de critérios adotados e o papel do usuário. 2015. Acesso em: 07/11/2023. Disponível em: <http://repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/4687>

ARCHDAILY. O papel da cor na arquitetura. 2018. Acesso em 10/11/2023. Disponível em <https://www.archdaily.com.br/br/894425/o-papel-da-cor-na-arquitetura>

BARROS, E. M. S. Ações de sustentabilidade em restaurantes universitários no Brasil. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2021. Acesso em 12/10/2023. Disponível em: https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/38045/1/A%c3%a7%c3%b5esDeSustentabilidade_Barros_2021.pdf

BUENO, C. O. Contribuições do Programa Nacional de Assistência Estudantil na Educação Superior: uma avaliação da capacidade do auxílio moradia em garantir a permanência no IFCE Sobral. 2020. Acesso em: 29/10/2023. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/58671/5/2020_dis_cobueno.pdf

CAON, Sara. Casas Contemporâneas Brasileiras: Bernardes e Jacobsen Arquitetura - Porto Alegre – RS Universidade de Caxias do Sul 2015. Acesso em 16/10/2024. Disponível em: https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/136134/Resumo_40865.pdf?sequence=1

CARVALHO, J. D. de. Políticas públicas e ensino superior no Brasil: o desafio da inclusão social a partir dos programas Fies e ProUni. 2016. Acesso em: 29/10/2023. Disponível em: <https://repositorio.unisc.br/jspui/bitstream/11624/1318/1/Jo%c3%a3o%20Deusdete%20de%20Carvalho.pdf>

CARVALHO, V. L. F. P. et al. Terceirização ou autogestão? estudo de caso do restaurante universitário do IFMG–Campus Bambuí. 2021. Acesso em: 06/11/2023. Disponível em: https://repositorio.unifei.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/3145/Disserta%c3%a7%c3%a3o_2022036.pdf?sequence=1&isAllowed=y



DE ASSIS, A. C. L. et al. As políticas de assistência estudantil: experiências comparadas em universidades públicas brasileiras. *Revista Gestão Universitária na América Latina-GUAL*, v. 6, n. 4. 2013. Acesso em: 01/11/2023. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/3193/319329765009.pdf>

DITZ, C. T. Novas tecnologias de informação e comunicação no ensino-aprendizagem de conforto luminoso em arquitetura e urbanismo. 2004. Acesso em: 23/10/2023. Disponível em: <https://repositorio.unicamp.br/acervo/detalhe/369211>

GHIRARDO, Diane. *Arquitetura Contemporânea: Uma história concisa*. Editora Martins Fontes. São Paulo. 2002. Acesso em: 15/10/2024. Disponível em: <https://iris.polito.it/handle/11583/1956396>

GOVERNO FEDERAL. Portal Único de Acesso ao Ensino Superior. FIES.2023. Acesso em: 30/09/2023. Disponível em: <https://accessunico.mec.gov.br/fies>

IBGE cidades e estados, [Sinop cidades.ibge.gov.br](http://sinop.cidades.ibge.gov.br), 2022. Acesso em: 14/10/2024. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/mt/sinop.html>

IBGE. Síntese de Indicadores Sociais. 2022. Acesso em: 17/10/2023. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/35687-em-2021-pobreza-tem-aumento-recorde-e-atinge-62-5-milhoes-de-pessoas-maior-nivel-desde-2012>

JUNIOR, F. J. M. et al. Satisfação dos usuários do restaurante universitário da universidade federal de santa maria: uma análise descritiva. *Revista Sociais e Humanas*, v. 28, n. 2, 2015. Acesso em: 04/09/2023. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/sociaisehumanas/article/view/14891/pdf>

KOWALTOWSKI, D. CCK. *Arquitetura escolar: o projeto do ambiente de ensino*. Oficina de textos, 2011. Acesso em: 09/11/2023. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=Qa26BAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1947&dq=a+importancia+da+arquitetura+na+qualidade+de+ensino&ots=yNc7rLiPty&sig=7q2knOcav-yRTUeHCgVagwuleNI#v=onepage&q=a%20importancia%20da%20arquitetura%20na%20qualidade%20de%20ensino&f=false>

LABEEE. Conforto térmico. 2020. Acesso em: 15/0/2023. Disponível em <https://labeee.ufsc.br/linhas-depesquisa/conforto->

LEADERSHIP DEVELOPMENT & PRACTICE. Igualdade no acesso ao ensino superior. Acesso em 13/11/2023. Disponível em <https://uk.sagepub.com/en-gb/eur/leadership-development-practice/book240397>. 2014.

LIMA, S. R. S. *Restaurante Universitário na Universidade Federal do Cariri com ênfase no conforto térmico*. 2020. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Acesso em: 22/10/2023. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/30331>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. PNAES. 2023. Acesso em 01/11/2023. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/pnaes>

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Resultados do Censo da Educação Superior. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Inep. 2020. Acesso em: 05/11/2023. Disponível em: <https://www.gov.br/inep/pt-br/assuntos/noticias/censo-da-educacao-superior/resultados-do-censo-da-educacao-superior-2020-disponiveis>

NASCIMENTO, A. L.; ANDRADE, S. L. L. Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania?. *Ciência e Cultura*, v. 62, n. 4. 2010. Acesso em 18/10/2023. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400012

PASSADOR, J. L. et al. A percepção do consumidor de alimentos "fora de casa": um estudo multicase na cidade de Campo Grande/MS. *Anais. Bauru: UNESP*, 2006. Acesso em: 04/09/2023. Disponível em:

https://www.simpep.feb.unesp.br/anais/anais_13/artigos/81.pdf

PREFEITURA DE SINOP, P. D. A cidade – Economia. Prefeitura de Sinop, 2023. Acesso em: 14/09 2024. Disponível em:

<https://www.sinop.mt.gov.br/portal/servicos/1005/economia/>

PROAES. Universidade Federal Rural da Amazônia. Restaurante Universitário. Belém do Pará. 2020. Acesso em: 08/10/2023. Disponível em:

https://proaes.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=271:ru2&catid=57&Itemid=275

ROMANCINI, S. R.; RODRIGUES, C. O. Urbanização na Pré-Amazônia Mato-grossense: o exemplo de Sinop. *Acta Geográfica*, v. 1, n. 2, p. 43-55, 2007. Acesso 14/10/2024. Disponível em: <https://revista.ufrb.br/actageo/article/view/176/353>.

SANCHES, João C. M.; SANTOS, Lucas H. D. Direção e velocidade dos ventos como parâmetro de projetos arquitetônicos em Sinop/MT, Cuiabá, 2013. 3 p. Acesso em: 15/09/2024. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/324598918_DIRECAO_E_VELOCIDADE_DOS_VENTOS_COMO_PARAMETRO_DE_PROJETOS_ARQUITETONICOS_EM_SINOPMT/link/5ad7c7fb0f7e9b28593acaa6/download?_tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcnN0UGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIiwicGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn19

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Consuni. Cuiabá. 2023. Acesso em: 02/11/2023. Disponível em: <https://unemat.br/site/consuni>

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Nossa história. Cuiabá. 2022. Acesso em: 09/11/2023. Disponível em: <https://www.ufmt.br/unidade/ru-ufmt/pagina/apresentacao/1522>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução CONSUNI nº 23, de 12 de dezembro de 2018. Cuiabá. 2023. Acesso em: 02/11/2023. Disponível em:



<https://cms.ufmt.br/files/galleries/43/Resolucao%20Consuni%202023%20RU.pdf>

VILLAROUCO, V. et al. Neuroarquitetura: a neurociência no ambiente construído. Rio Books. 2021. Acesso em: 05/11/2023. Disponível em:

[https://books.google.com.br/books?hl=pt-](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=rWRCEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=neuroarquitetura&ots=mSnhVdW1TC&sig=ts8vXPUY-9XDpKKKdQ9laRk8Ho&redir_esc=y#v=onepage&q=neuroarquitetura&f=false)

[BR&lr=&id=rWRCEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=neuroarquitetura&ots=mSnhVdW1TC&sig=ts8vXPUY-](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=rWRCEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=neuroarquitetura&ots=mSnhVdW1TC&sig=ts8vXPUY-9XDpKKKdQ9laRk8Ho&redir_esc=y#v=onepage&q=neuroarquitetura&f=false)

[9XDpKKKdQ9laRk8Ho&redir_esc=y#v=onepage&q=neuroarquitetura&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=rWRCEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=neuroarquitetura&ots=mSnhVdW1TC&sig=ts8vXPUY-9XDpKKKdQ9laRk8Ho&redir_esc=y#v=onepage&q=neuroarquitetura&f=false)