



TERRA DI PRATA



PROPOSTA DE UM HOTEL FAZENDA LIGADO A PAISAGEM, AO ENOTURISMO, ÁGUAS TERMAIS E AO BASALTO PARA A CIDADE DE NOVA PRATA/RS.

Trabalho Final de Graduação
Curso de Arquitetura e Urbanismo
Universidade Federal da Fronteira Sul
Semestre 2025/02 Campus Erechim

Autor
Vanessa Fracasso

Orientadora
Daiane Regina Valentini

JUSTIFICATIVA

Localizada na Serra Gaúcha, Nova Prata é uma cidade pequena que encanta com suas paisagens naturais, cultura rica e hospitalidade. Com um ambiente tranqüilo e acolhedor, a cidade mantém uma forte ligação com o campo, onde a agricultura e a pecuária são atividades predominantes.

Integrando paisagens naturais, cultura, gastronomia e bem-estar, Nova Prata tem tudo para se consolidar como um destino diferenciado na Serra Gaúcha. Seu título de Capital do Basalto, aliado às águas termais, ao turismo rural e ao enoturismo, cria um cenário ideal para quem busca experiências autênticas e memoráveis.

O proposto é um Hotel Fazenda, com enfoque no turismo rural, que busca oferecer uma experiência autêntica, combinando a tradição local com o conforto da hospedagem moderna. Esse tipo de turismo atrai principalmente aqueles que desejam se desconectar da rotina e estar em contato com a natureza, tendência reforçada por pesquisas que indicam que grande parte dos viajantes das áreas rurais prioriza o descanso e a proximidade com o meio ambiente.

Além disso, integrar o enoturismo ao projeto fortalece ainda mais a conexão com a Serra Gaúcha, região reconhecida pela produção vinícola de excelência. A proposta permite que os hóspedes vivenciem experiências diferenciadas, como visitas a vinícolas, degustações e harmonizações gastronômicas, enriquecendo sua estadia com o melhor da cultura local.

MOTIVAÇÃO

Crescer em Nova Prata me fez criar um vínculo natural com tudo o que compõe a identidade da cidade: o basalto que marca as construções, as águas termais que proporcionam bem-estar e a paisagem que envolve quem passa por aqui. Esses elementos sempre fizeram parte da minha vivência e, com o tempo, fui percebendo como eles poderiam ser mais valorizados. Através deste trabalho, nasce o desejo de propor um espaço que una natureza, cultura e turismo de forma significativa, destacando o que Nova Prata tem de mais especial e fortalecendo a conexão da comunidade com suas origens.

OBJETIVO GERAL

Desenvolver um anteprojeto para um hotel fazenda em Nova Prata/RS, integrando o uso do basalto nas edificações, valorizando as águas termais e preservando a reconexão com a natureza, além disso, integrando ainda mais a cidade na rota do enoturismo da Serra Gaúcha.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Integrar uma proposta arquitetônica que apresente os estudos teóricos e as análises de campo realizadas, evidenciando a relevância do espaço projetado para o contexto rural de Nova Prata.
- Desenvolver diretrizes que priorizem a sustentabilidade, o conforto dos usuários e a valorização dos recursos naturais, promovendo uma relação harmônica entre arquitetura, paisagem e cultura local.
- Distribuir os ambientes conforme suas demandas funcionais, visuais e de privacidade, a fim de criar um espaço de lazer e acolhimento que estimule a convivência e o contato com a natureza.

FUNDAMENTAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO

Nova Prata, tem sua origem ligada ao tempo da habitação indígena, aonde, a tribo Coroados se estabeleceu na cidade explorando a natureza e os recursos locais. Já, a colonização começou em meados do século XIX com a chegada de imigrantes, em especial italianos e poloneses, que influenciaram fortemente a cultura e a economia local, essa miscigenação cultural contribui para a riqueza de festividades, culinária e tradições locais. A economia de Nova Prata sempre teve sua base na agricultura e na extração de madeira, mas a partir de 1960 a exploração comercial do basalto trouxe um novo impulso para o crescimento do setor construtivo e para a base da economia, consolidando a cidade como **"Capital Nacional do Basalto"**. Esse material é utilizado principalmente em pavimentação e construção de muros, sendo também um marco geológico da cidade. (História. Prefeitura Municipal de Nova Prata, n.i)

O ramo hoteleiro começou a se desenvolver na cidade com o surgimento de estâncias hidrominerais. Esse fato deu origem ao Complexo Hidrotermal Caldas de Prata, inaugurado em 2003, que hoje atrai turistas em busca de bem-estar e lazer. No entanto, atualmente, a cidade não conta com nenhum hotel específico que explore as riquezas do basalto e das águas termais de forma integrada à experiência do visitante, o que representa uma oportunidade para o desenvolvimento do setor e a criação de um empreendimento voltado para esses atrativos naturais.

“
**SEGUNDO CHRISTIAN NORBERG-SCHULZ (2000),
A ARQUITETURA DEVE RESPONDER ÀS
CARACTERÍSTICAS DO LUGAR, VALORIZANDO OS
ELEMENTOS NATURAIS E CULTURAIS QUE DEFINEM
A IDENTIDADE DO ESPAÇO.**

O crescimento do turismo na região está intrinsecamente ligado à construção de itinerários que dão sentido ao território, por meio da criação de narrativas que conectam passado e presente, e que conferem aos visitantes a oportunidade de vivenciar o cotidiano e os valores das comunidades locais (BALEN et al., 2016). Essa lógica de valorização do território cultural permite que outras cidades da região, como Nova Prata, sejam inseridas de forma estratégica no conjunto turístico da Serra Gaúcha.

Nova Prata, localizada no coração da serra, compartilha não apenas a paisagem e a história dos demais municípios da região, mas também uma forte influência da imigração italiana, que está presente em suas manifestações culturais, no modo de vida e no ambiente construído. Como afirmam Balen et al. (2016, p. 10), “o turismo cultural pode ser um importante aliado no processo de preservação e valorização da cultura, ao mesmo tempo em que estimula o desenvolvimento econômico e social das comunidades locais”. Nesse contexto, Nova Prata já está inserida nas rotas turísticas da Serra Gaúcha mas precisa ser de uma inserção de forma mais ativa, significando não apenas potencializar o fluxo de visitantes e a geração de renda, mas também fortalecer a identidade cultural da cidade e promover sua visibilidade.

DIRETRIZES

Com base no conceito definido e nas particularidades do terreno, do clima e da identidade cultural da região, estabelecem-se as seguintes diretrizes projetuais:

- Valorização** da paisagem
- Uso de **materiais locais** e valorização
- Espaços de **convivência** qualificados
- Reinterpretação do **vernacular italiano**
- Visibilidade** ao campo, a cidade e produção rural
- Identidade** unificada entre hotel, cabanas e vinícola
- Sustentabilidade** e racionalidade
- Experiência** sensorial

O ESPAÇO RURAL DE PRODUÇÃO E LAZER

O campo, historicamente associado a atividades produtivas, tem evoluído para englobar novas funções, como o turismo rural, que, assim como a arquitetura rural, apresenta-se como um fenômeno complexo e multifacetado. Almeida (1999) destaca que a expansão da noção de meio rural, indo além das práticas agrícolas tradicionais, tem sido um dos principais fatores que possibilitam a inserção de serviços nesse espaço.

De acordo com Lane (2014), o turismo rural surge na modernidade como uma estratégia adotada por agricultores e empreendedores do campo para diversificar suas atividades diante da crescente redução nos lucros da agricultura.

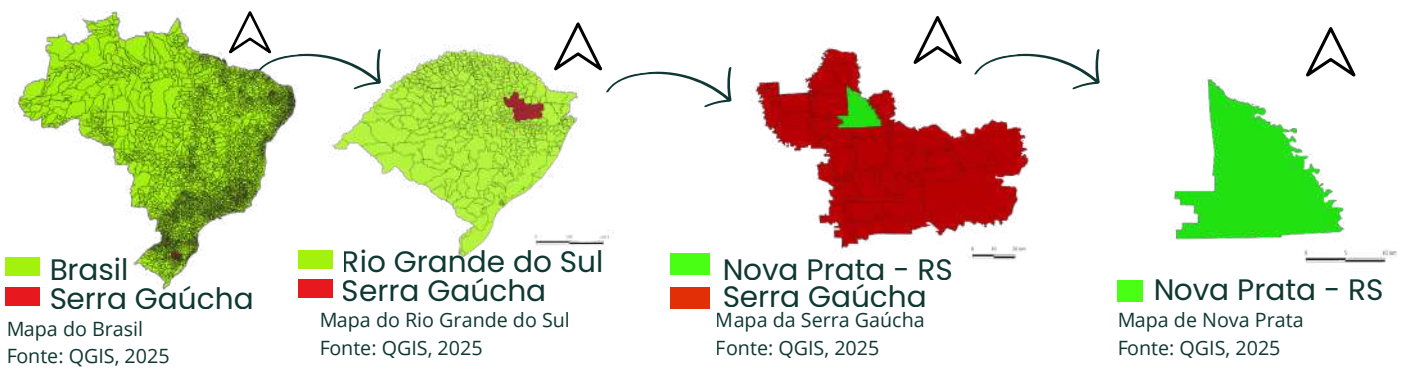
Nesse sentido, os espaços rurais tem ganhado um novo significado, são vistos como um espaço de descanso e regeneração física mental, proporcionando experiência autêntica de contato com a natureza, a cultura local e as práticas agrícolas. As atividades que envolvem a agropecuária, como as produções de geleias, doces, vinhos, queijos atraem ainda mais os turistas proporcionando o estímulo de outros sentimentos e agregando com a comunidade local. Nesse cenário, a vitivinicultura atrai muitos turistas pois permite que o visitante se envolva nas atividades de colheita da uva, faça degustações e conheça a cultura e tradição. Dessa forma, o turismo passa a integrar as estratégias de desenvolvimento socioeconômico no meio rural, não apenas por contribuir para a construção de uma imagem positiva e atrativa dessas áreas, mas também por impulsionar a criação de infraestrutura e serviços. (Pimentel, Pimentel, 2015, p. 120-143).

Para acessar o arquivo de
introdução ao trabalho
final da graduação ler o
QR code ao lado:



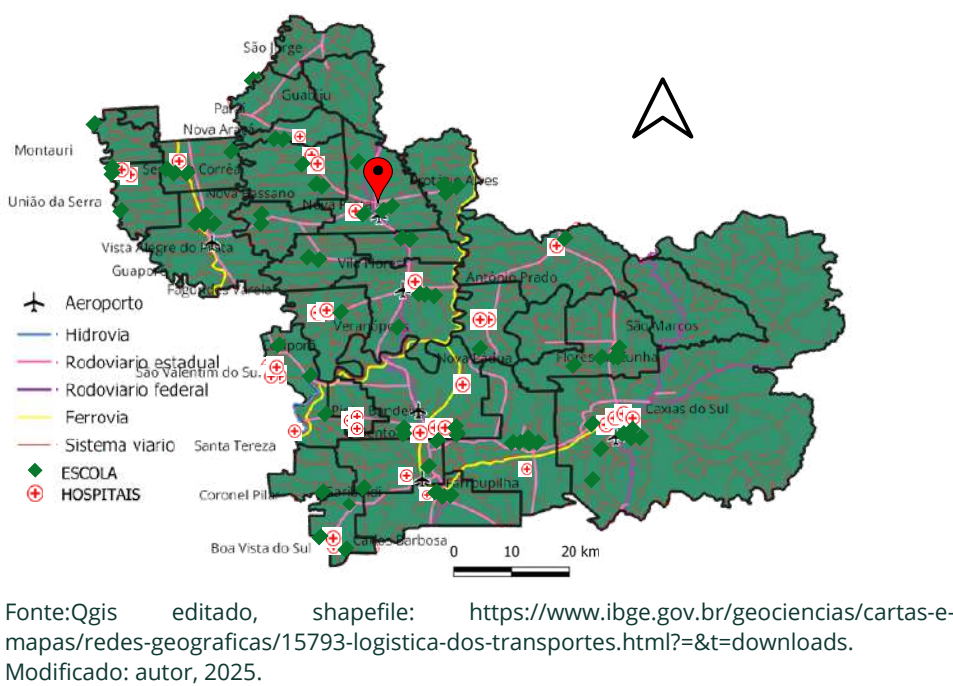
DIAGNÓSTICO DA PAISAGEM
LOCALIZAÇÃO

Nova Prata é um município brasileiro localizado na Serra Gaúcha. O COREDE Serra (Conselho Regional de Desenvolvimento da Serra) é uma das regiões de planejamento do estado do Rio Grande do Sul, criada com o objetivo de articular ações de desenvolvimento regional, promovendo a integração entre municípios, governo estadual e sociedade civil. A região é caracterizada por forte atuação nos setores industrial, vitivinícola, agropecuário e turístico, destacando-se pela sua relevância econômica e cultural.



INFRAESTRUTURA
SISTEMA VIÁRIO, CONEXÕES E HIERARQUIAS

O sistema viário de Nova Prata apresenta-se de forma organizada e funcional, contemplando tanto a zona urbana quanto a rural. A malha urbana é predominantemente pavimentada, com vias bem sinalizadas que garantem fluidez ao tráfego e segurança à mobilidade local. No âmbito regional, Nova Prata é atendida por importantes rodovias estaduais, como a RS-324, que estabelece ligação com os municípios de Casca e Passo Fundo, e a RS-470, que conecta a cidade a Veranópolis e outras localidades vizinhas, ligando a região do Vale dos Vinhedos, a mesma já registra um grande fluxo de veículos.

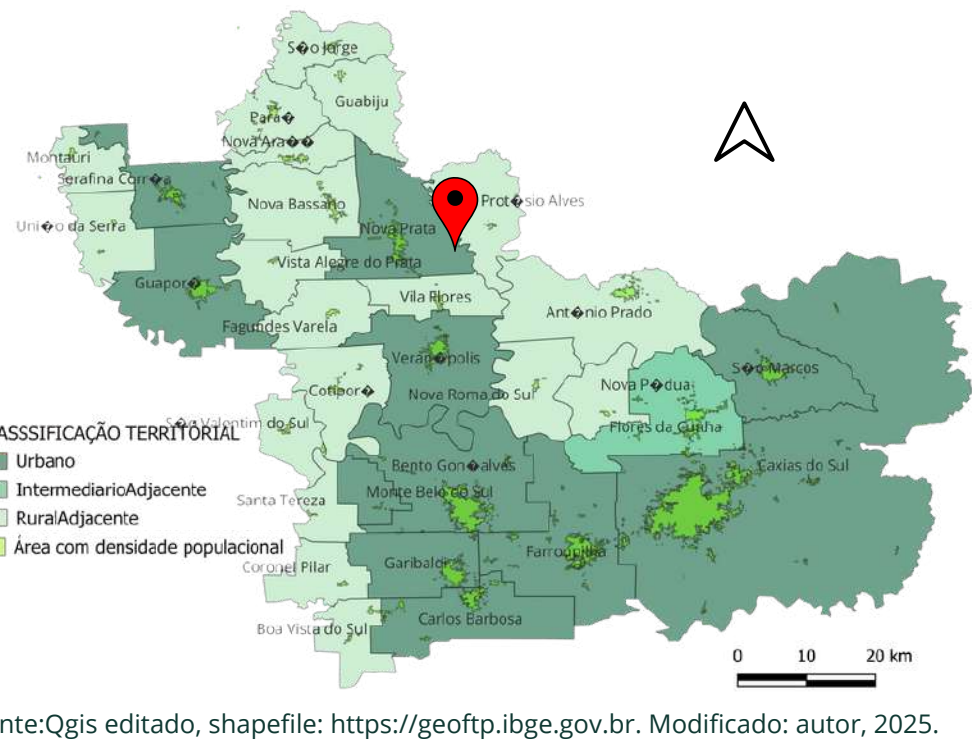


HIDROGRAFIA

A cidade possui apenas um rio que passa, o Rio da Prata. Ele é um afluente do Rio Taquari, pertencendo à bacia hidrográfica do Guaíba. Ele nasce na região nordeste do município de Nova Prata, a aproximadamente 700 metros de altitude, e percorre uma extensão de cerca de 40 quilômetros até desaguar no Rio Taquari.

CLASSIFICAÇÃO URBANO E RURAL

As áreas rurais de Nova Prata apresentam um relevo levemente ondulado, com altitudes variando entre 650 e 750 metros. Essa configuração topográfica favorece a prática de atividades agrícolas e pecuárias, com menores limitações em relação à mecanização e uso do solo.



ESCALA DA CIDADE

A cidade de Nova Prata tem uma área territorial de 259,941 km² e com uma população de 25.692 habitantes segundo o Censo de 2022 do IBGE. (IBGE, 2022) Apresenta uma economia diversificada, com forte atuação nos setores industrial, comercial e de serviços. O ambiente empreendedor também é positivo, o que evidencia um cenário propício ao crescimento econômico. Com tantas possibilidades, Nova Prata se firma como um destino completo, que alia hospitalidade, memória e paisagens encantadoras em uma experiência autêntica na Serra Gaúcha, contendo roteiros que envolvem o patrimônio histórico, a religiosidade, a produção artesanal e a vida rural.



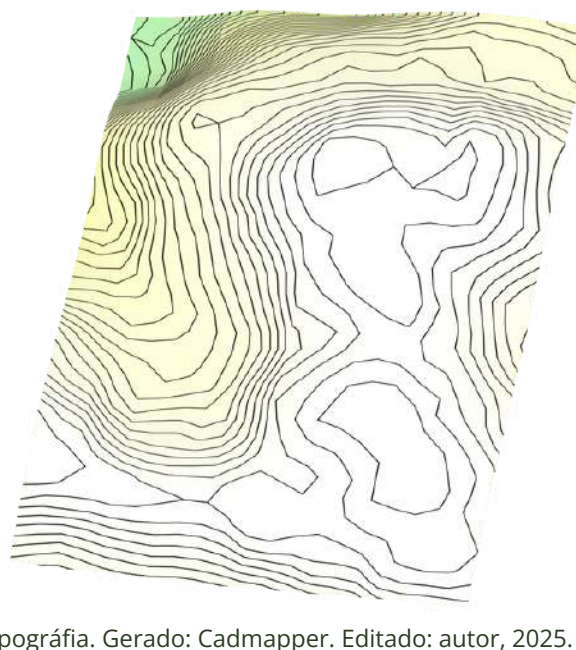
ESCALA MICRO / RELAÇÃO DA CIDADE COM O TERRENO

O terreno está situado na zona rural de Nova Prata, na localidade da Capela São Roque, a cerca de 10 km do centro urbano. Apresenta uma ampla abertura visual, cercado por maciços de vegetação e com vista para vales em diferentes direções, resultando em um cenário natural de grande valor paisagístico. Na parte final da propriedade, há a presença de uma pedreira ainda em funcionamento.

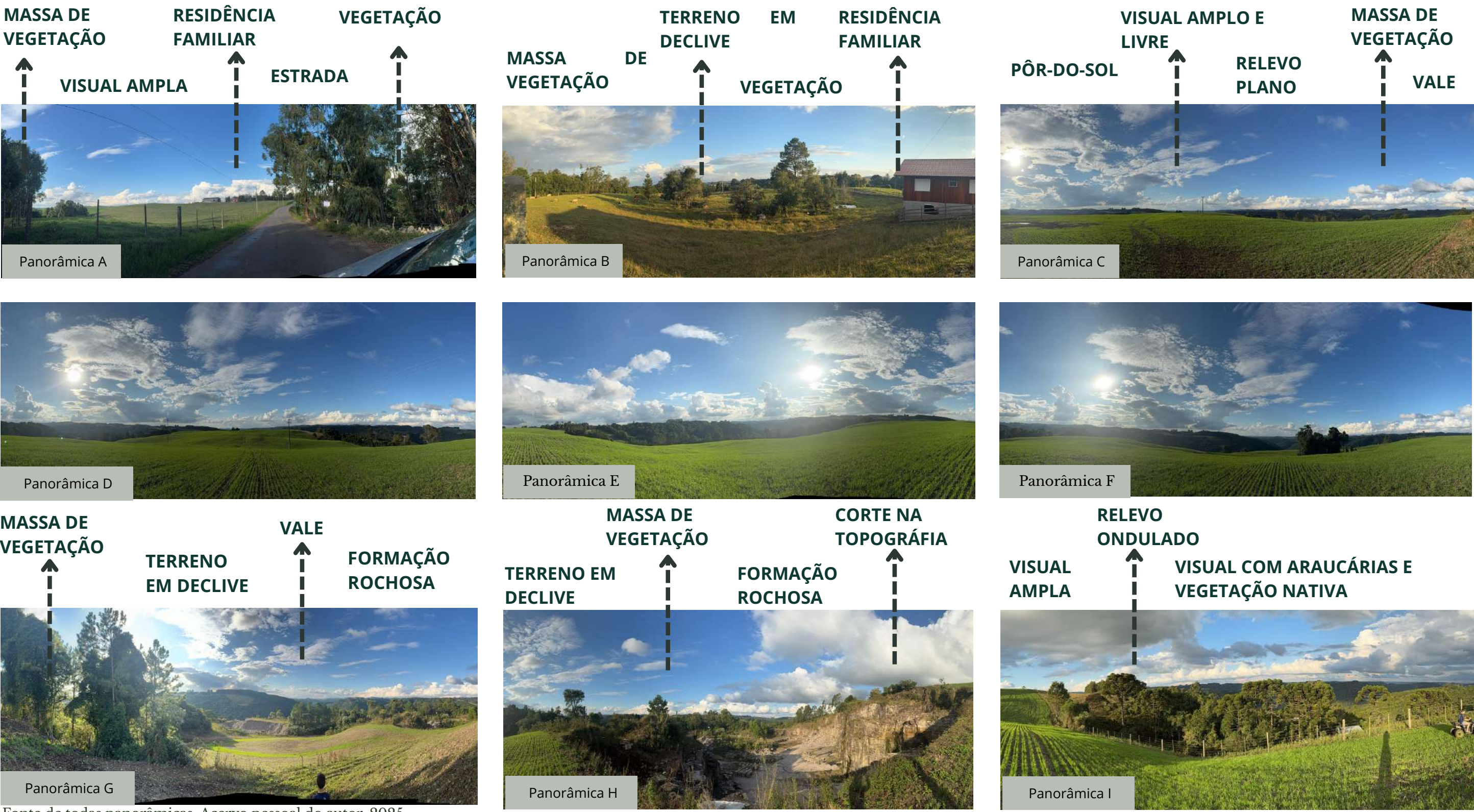
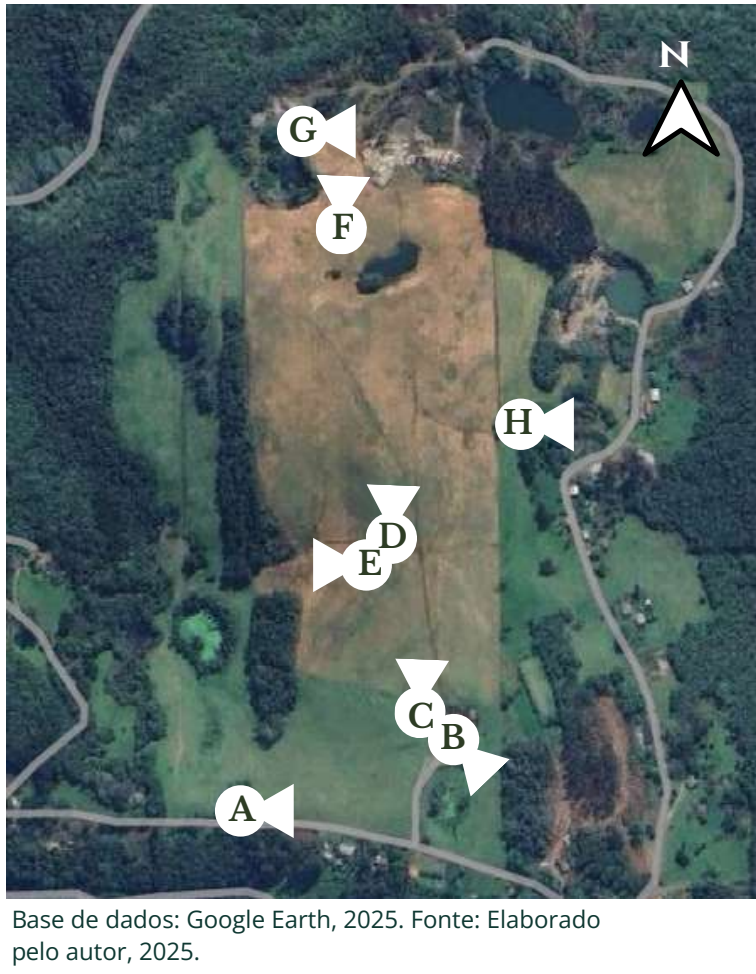
RELAÇÃO DA ESCOLHA DO TERRENO CRITÉRIOS ESSENCIAIS

- Ligação direta com o basalto (presença próxima ou visual de pedreira, afloramentos)
- Proximidade com águas termais ou inserido em rota de turismo termal
- Visuais panorâmicos privilegiados e aberturas visuais naturais
- Localização rural ou em área de transição rural-urbana
- Solo firme, com boa topografia e drenagem
- Entorno calmo, não urbanizado, com paisagem natural predominante

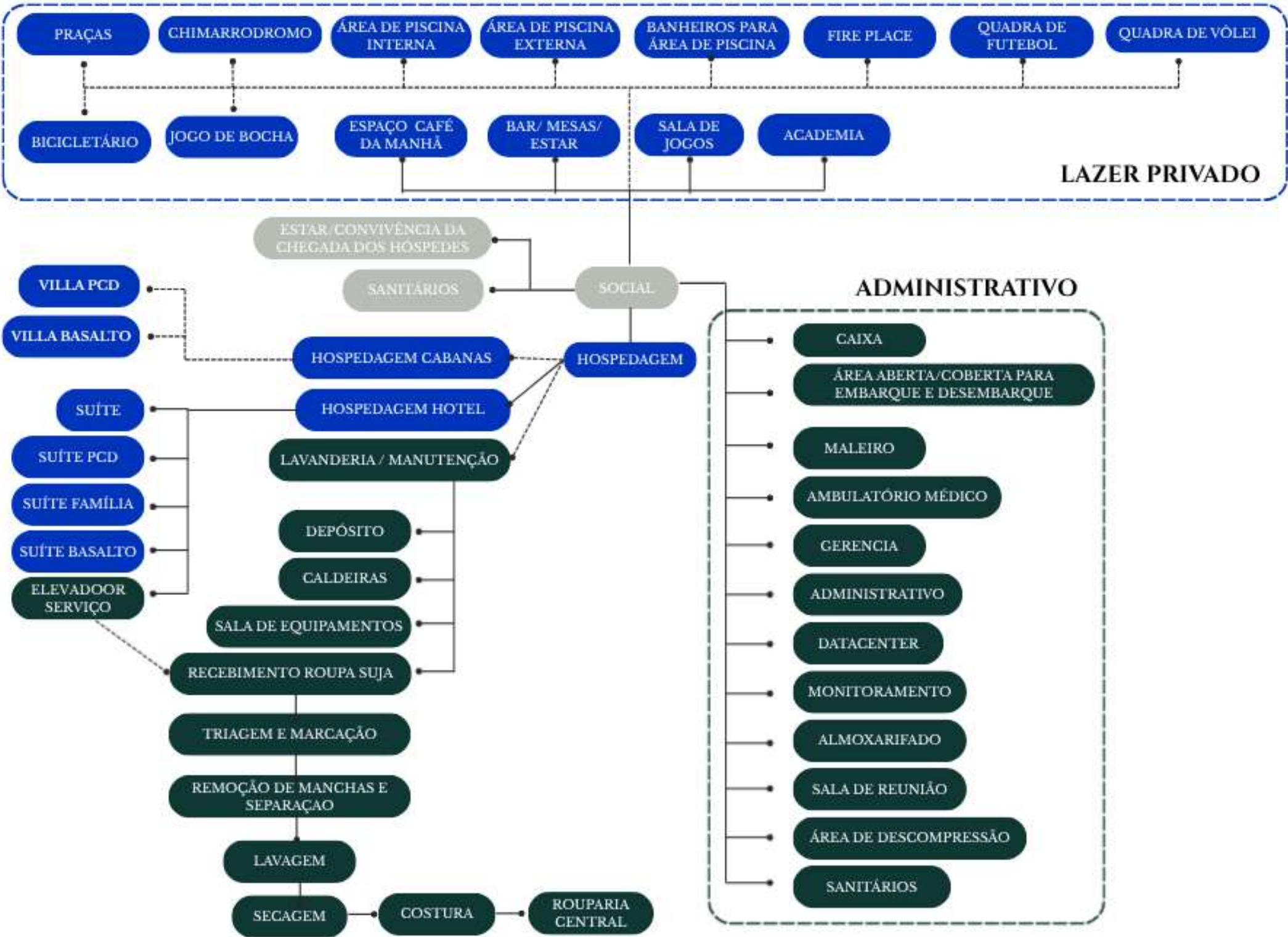
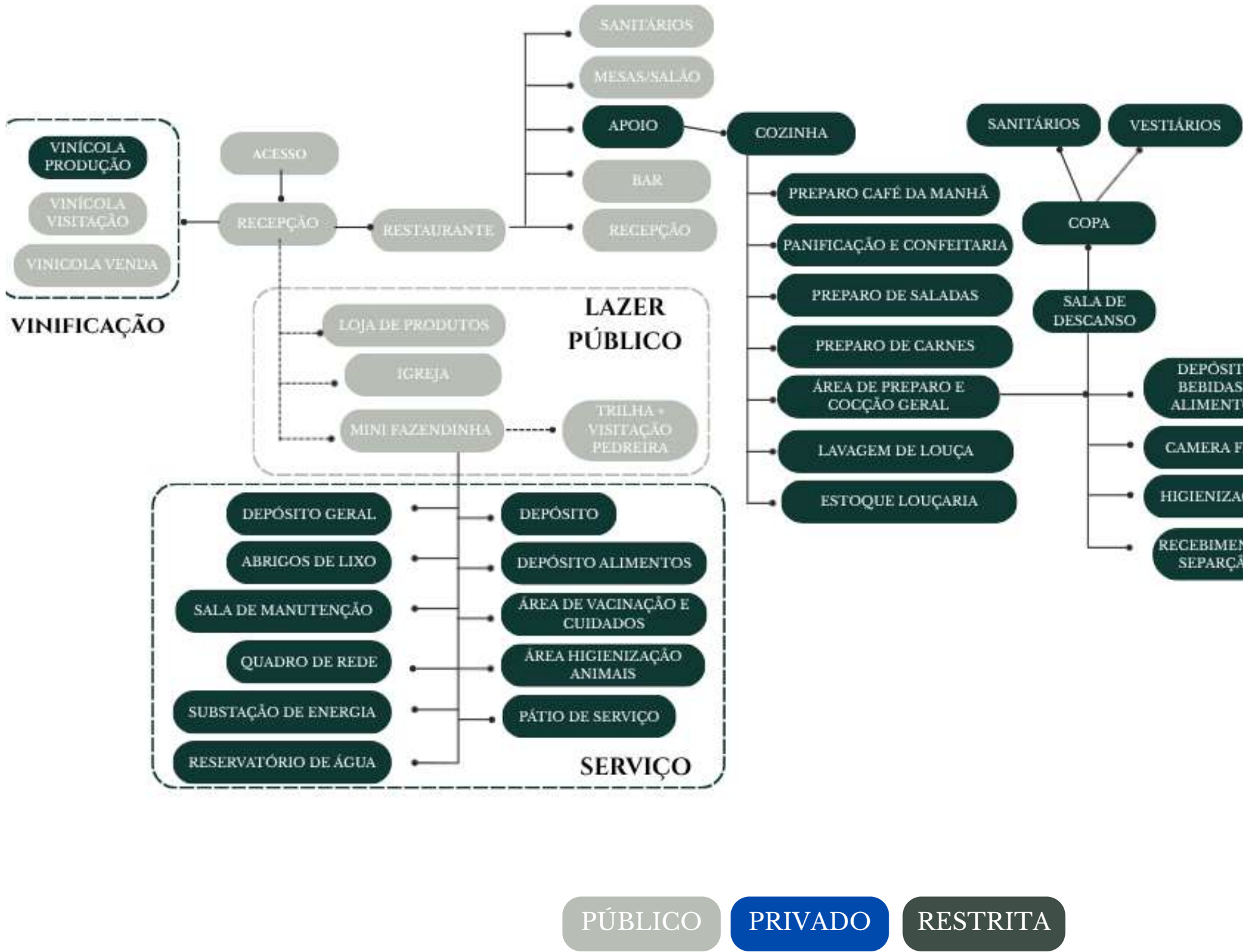
A topografia do terreno apresenta variações sutis. A parte mais elevada do terreno encontra-se próxima ao acesso principal, onde a superfície torna-se ligeiramente mais plana, com leves ondulações. Nas laterais, o relevo começa a apresentar um declive mais acentuado. Já na parte posterior do terreno, há uma área novamente mais plana, que antecede um novo declive. Essa porção final é marcada por uma formação rochosa de basalto, que configura um corte evidente na topografia.



Para uma melhor compreensão do terreno e de seus potenciais visuais, foi realizada uma análise fotográfica em pontos estratégicos. Essa leitura buscou identificar as qualidades do espaço, possibilitando a partir de panorâmicas o entendimento da paisagem. As edificações contíguas ao terreno serão demolidas, uma vez que não possuem valor histórico, arquitetônico ou cultural relevante. A remoção dessas estruturas visa liberar o espaço para a implantação do projeto, respeitando a paisagem local e permitindo uma melhor integração com o novo uso proposto.



ORGANOGRAMA



PROGRAMA DE NECESSIDADES

	NUM.	AMBIENTE	QUANT.	ÁREA TOTAL	DESCRIÇÃO
RESTAURANTE	1	salão	1	753	Ambiente destinado ao serviço de almoço e jantar, com um layout fluido que favorece a circulação e a integração entre os usuários.
	2	sanitários	2	53	
SERVIÇO RESTAURANTE	3	entrada para descarga	1	55	Ambiente destinado ao recebimento e armazenamento dos alimentos e insumos do restaurante da vinícola e do hotel. Conta com áreas separadas para organização, controle de estoque e encaminhamento dos produtos à higienização e preparo, assegurando o fluxo adequado e a segurança alimentar.
	4	recebimento/separação	1	15	
	5	depósito bebidas e alimentos	1	25	
	6	camera fria	1	16	
	7	DML	1	24	
	8	lixeiras	1	5	
COZINHA	9	gerador	1	9	Espaço dedicado ao preparo de todas as refeições para o restaurante da vinícola e também um pré-preparo dos ingredientes oferecidos no café da manhã, almoço e jantar. Projetada para garantir funcionalidade, higiene e eficiência, atende diretamente o restaurante e demais áreas de alimentação, garantindo a qualidade dos serviços gastronômicos.
	10	higienização	1	20	
	11	panificação e confeitaria	1	54	
	12	praça fria	1	20	
	13	preparo de carnes	1	74	
	14	área de preparo e cocção geral	1	40	
APOIO FUNCIONÁRIOS	15	lavagem de louça	1	16	Espaço projetado para promover o bem-estar e a qualidade de vida da equipe, oferecendo áreas de desconpressão, descanso e apoio ao dia a dia de trabalho.
	16	estoque louçaria	1	12	
LAZER	17	sala de descanso/copa	1	40	Espaço pensado para acolher tanto o público geral quanto os hóspedes, promovendo momentos de descontração, bem-estar e interação com o ambiente, contato com a cultura local por meio da venda de produtos coloniais e contato com a natureza por meio da trilha.
	18	sanitários/vestiários	4	78	
	19	loja de produtos coloniais	2	64	
LAZER	20	banheiros	4	51	Área destinada a receber hóspedes e visitantes que queiram conhecer mais da história do vinho e da cultura regional, contando com um espaço para degustações subterrâneo.
	21	praças	-	1500	
	22	trilha + visitação pedreira			
VINICOLA	23	recepção	1	25	Espaço destinado a produção do vinho.
	24	venda de produtos/ estar	1	685	
	25	sala de degustação	2	105	
	26	sala de barricas	1	225	
	27	depósito	1	50	
	28	área de carregamento	1	65	
VINIFICAÇÃO	29	recebimento e pesagem	1	30	Espaço destinado a produção do vinho.
	30	desengateira/esmagadeira	1	25	
	31	área de operação	1	30	
	32	vinificação em branco	1	36	
	33	área de fermentação	1	39	
	34	estabilização	1	25	
	35	engarrafamento	1	18	
	36	expedição e amazenamento	1	25	
	37	escritório	1	29	
	38	laboratório	1	35	
	39	depósito de garrafas/produtos	1	32	
	40	DML	1	10	
	41	banheiro	2	11	
ESTACIONAMENTO O	42	elevador de carga	1	8	Todo estacionamento possui vagas destinadas a cadeirantes e idosos tanto o de funcionários quanto o de visitantes.
	43	entrada funcionários	1	3	
	44	entrada público degustação	1	50	
	45	circulação vertical	2	30	
	46	estacionamento funcionários	1	300	
	47	estacionamento público	1	4.000	
MINI FAZENDINHA	1	mini fazendinha coelho	1	21	Mini fazendinha pensada como um espaço para o contato com a natureza.
	2	mini fazendinha pato	1	55	
	3	mini fazendinha vaca	1	142	
	4	mini fazendinha põnei	1	80	
	5	estar/convivência	1	80	
	6	banheiro	2	9	
SERVIÇO MINI FAZENDINHA	7	depósito mini fazendinha	1	13	Espaço pensado para suprir as necessidades da mini fazendinha.
	8	depósito mini fazendinha alimentos	1	16	
	9	escritório veterinário	1	12	
	10	área de vacinação e cuidados	1	14	
	11	área higienização animais	1	16	
	12	área higienização leite	1	14	
SERVIÇO VINIFICAÇÃO	13	deposito geral	1	14	Espaço destinado ao armazenamento de materiais, ferramentas e equipamentos utilizados nas manutenções preventivas e corretivas do hotel, garantindo o bom funcionamento e a conservação. Também, garantir um bom funcionamento da vinícola com área especializada para todos os processos.
	14	abrigo de lixo	1	4	
	15	quadro de rede	1	9	
	16	sala de manutenções	1	15	
	17	máquina	1	78	
	18	depósito ferramentas	1	16	
ADMINISTRAÇÃO	19	sala de descanso/copa	1	22	Espaço destinado à gestão e organização do hotel, reunindo setores responsáveis pelo funcionamento interno.
	20	sanitários/vestiário	2	20	
	21	estacionamento funcionários/pcd	1	50	
	2	caixa/recepção	1	17	
	3	área aberta/coberta para embarque e desembarque	1	95	
	4	maleiro	1	8	
ÁREA SOCIAL PROXIMO A ADMINISTRAÇÃO	5	administrativo	1	36	Espaço destinado a gestão e organização do hotel, reunindo setores responsáveis pelo funcionamento interno.
	6	almoxarifado	1	8	
	7	ambulatorio médico	1	23	
	8	gerencia	1	20	
	9	sala de reunião	1	24	
	10	datacenter	1	8	
LAZER INTERNO	11	monitoramento	1	20	Ambiente acolhedor voltado ao recepcionamento dos hóspedes, funcionando como espaço de espera, ponto de encontro ou local de convivência.
	12	estar/convivência da chegada dos hóspedes	1	74	
	13	sanitários	4	45	
	14	brinquedoteca	1	32	
	15	sala de jogos	1	68	
	16	academia	1	68	

APOIO FUNCIONÁRIOS	20	sala de descanso/copa	1	38	Parte destinada aos colaboradores.
	21	banheiros	1	7	
	22	vestiário masculino	1	10	
	23	vestiário feminino	1	20	
	24	área técnica	1	16	
	25	dml	1	18	
MANUTENÇÃO	26	cozinha para petiscos	1	25	Esta área é dedicada ao recebimento e cuidados com toda a roupa de cama, banho e uniformes do hotel, garantindo que cada peça esteja sempre limpa e bem conservada. Além disso, a lavanderia também realiza a manutenção das peças.
	27	recebimento roupa suja	1	8	
	28	triagem e marcação	1	9	
	29	remoção de manchas e separação	1	9	
	30	lavagem	1	35	
	31	secagem	1	38	
LAZER EXTERNO	32	costura	1	19	Espaço pensado para acolher os hóspedes, promovendo momentos de descontração, bem-estar e interação com o ambiente.
	33	rouparia central	1	35	
	34	casa de máquinas	1	38	
	35	banheiros para área de piscina	4	77	
	36	piscina interna	1	62	
	37	área de piscina interna	1	75	
HOSPEDAGEM CABANAS	38	área social	1	232	A hospedagem das cabanas é pensada para oferecer uma experiência única, que permite aos hóspedes desfrutar da vista e do contato com a natureza.
	39	chamarodromo	1	2	
	40	área de bar/mesas	1	196	
	41	área de piscina externa	1	275	
	42	prainha	1	33	
	43	piscina externa	1	260	
HOSPEDAGEM HOTEL	44	capela	1	36	A hospedagem no hotel é pensada para oferecer uma experiência única, com quantos que permitem aos hóspedes desfrutar da vista.
	45	fire place	2	45	
	46	bicicletário	1	36	
	47	playground		285	
	48	jogo de bocha	1	93	
	49	quadra	2	428	
APRECIAÇÃO	50	praças	definido conforme a topografia		Espaço tanto para os visitantes quanto para os hóspedes poderem observar o funcionamento de uma pedreira.
	51	villa PCD	1	74	
	52	villa basalto	5	370	
	53	suite	21	672	
	54	suite pcd	3	96	
	55	suite basalto	4	176	
LAZER INTERNO	56	suite familia	4	176	Espaço pensado para acolher os hóspedes, promovendo momentos de descontração, bem-estar e interação com o ambiente.
	57	banheiros	32	250	
	58	restaurante	1	316	
	59	corredor	6	738	
	60	circulação vertical	1	224	
	61	hidrante	1	4,8	
LAZER EXTERNO	62	área de ventilação	80	95	Espaço pensado para acolher os hóspedes, promovendo momentos de descontração, bem-estar e interação com o ambiente.
	63	shaft	40	27	
	64	alçapão	2	8	
	65	máquina elevador	2	8	
	66	caixas de água	10	68	
	67	mirante	1	100	

DIMENSIONAMENTO TÉCNICO HOTEL

De acordo com a NBR 9077:2001 — Saídas de emergência em edifícios, a edificação se enquadra na classificação **F-9 - Habitação transitória (hotéis, motéis, pensões, etc.)**

1. Distância máxima a ser percorrida (Tabela 4 da NBR 9077)
Tipo de proteção da escada: enclausurada protegida/ distância máxima 35m

2. População prevista e largura mínima das escadas. A norma define que em ocupações F-9, a população é calculada como 2 pessoas por unidade habitacional (quarto):
38 apartamentos × 2 = 76 pessoas / largura mínima de 0,55m, então usa-se 1,10m

3. Largura mínima para portas de emergência.
0,80 m (medida livre de passagem – folha única)
4. A ABNT NBR 9050:2020 (Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos) define que pelo menos 10% do total de unidades habitacionais seja acessível.
10% de 38 quartos = 3,8 → arredonda-se para cima = 4 quartos acessíveis

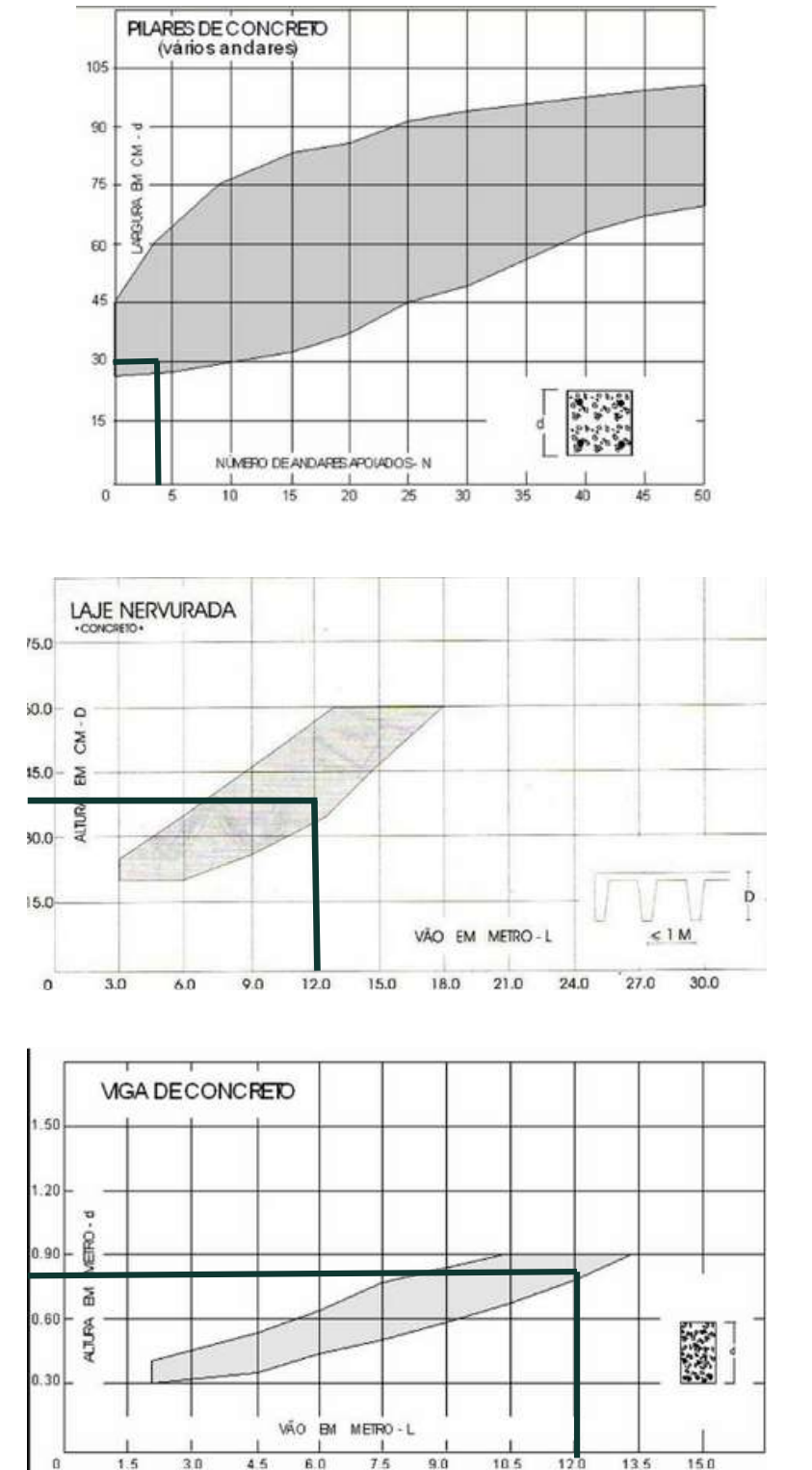
5. Segundo o Corpo de Bombeiros do RS (CBMRS), Sistema de hidrantes completo é obrigatório acima de 1.200m² de área construída.

6. Dimensionamento de reservatório de água potável:
Considerando: 38 quartos × 2 pessoas = 76 pessoas / Consumo estimado (hotelaria): 200 litros por pessoa/dia / 76 × 200 = 15.200 litros por dia
Acrescentando margem de segurança (20%): 15.200 + 20% = 18.240 litros / Reserva de consumo recomendada: ±18.000 litros
Para hidrantes, a norma exige: 20.000 litros exclusivos para incêndio
QUANTIDADE TOTAL: 38.000 LITROS em reservatório superior

7. Telhado com telha shingle, inclinação mínima 16%

SISTEMA ESTRUTURAL ADOTADO

A definição do sistema estrutural do empreendimento considera fatores como funcionalidade, durabilidade, facilidade executiva, eficiência térmica e sua integração estética. Para ser possibilitado grandes vãos a laje escolhida foi a laje nervurada h = 35cm, as vigas em concreto de 30x80cm e os pilares em concreto de 30x30cm.



DIMENSIONAMENTO TÉCNICO VINÍCOLA

De acordo com a NBR 9077:2001 — Saídas de emergência em edifícios, a edificação se enquadra na classificação:

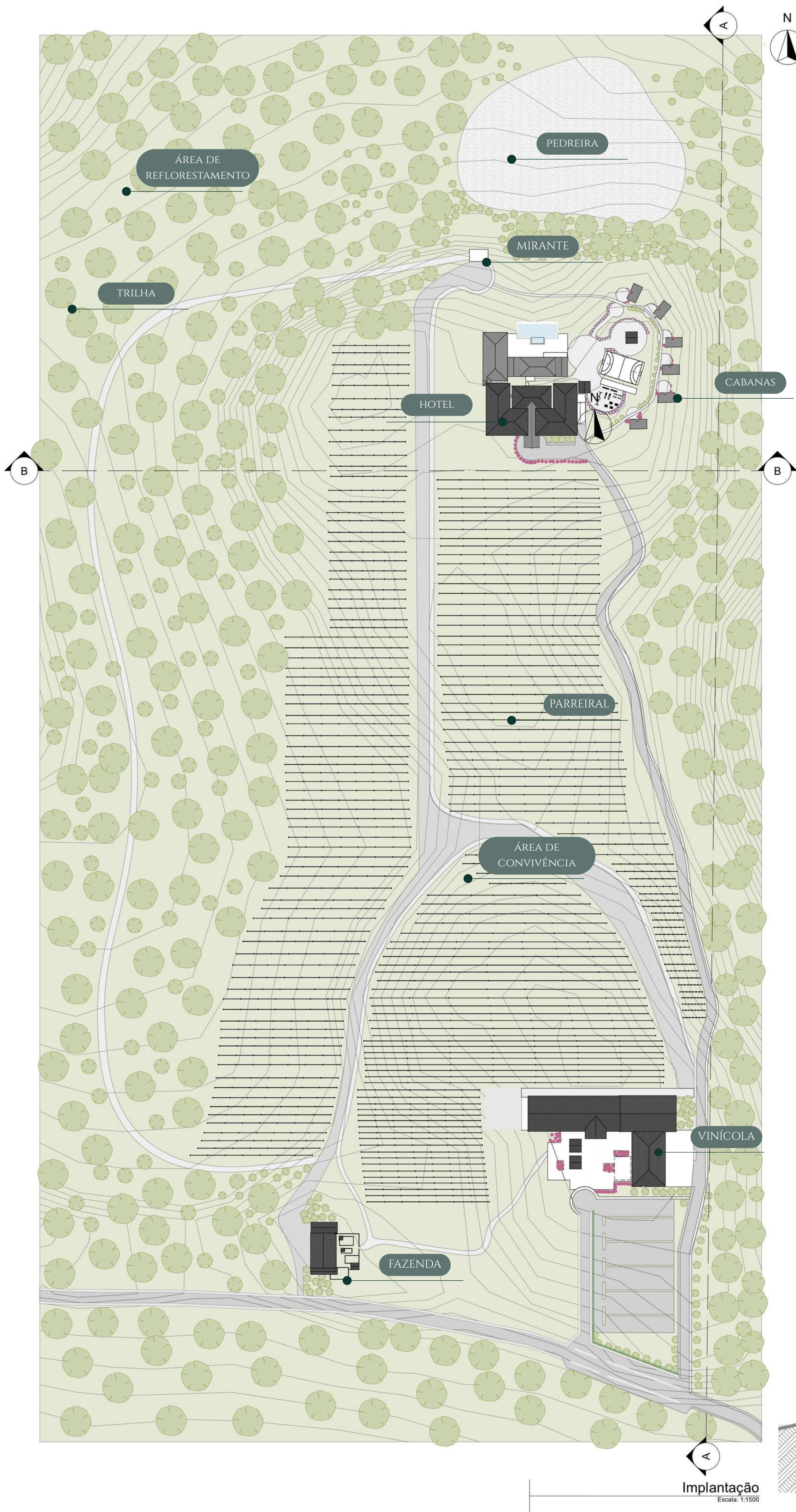
- Produção/armazenamento → J-3 (Industrial, risco moderado)
- Degustação/venda → E-2 (Comércio)
- Restaurante/lazer → F-5 (Restaurante/bar)

1. Segundo a ABNT NBR 9050:2020 (norma de acessibilidade): O estacionamento deve reservar no mínimo 2% do total de vagas para pessoas com deficiência (PCD) ou mobilidade reduzida. 3,50 m de largura × 5,00 m de comprimento (ou 2,50 m de largura + faixa adicional de 1,20 m).

Total estimado de vagas: 153.
Vagas PCD reservadas: 4
Vagas idoso reservadas: 4

2. O método utilizado para as uvas é o Sistema de espaldeira, que é um sistema linear que entre uma e outra se deixa 2 metros de espaço. A colheita é feita a manualmente.

4. Dimensionamento de reservatório de água potável: Consumo diário estimado (uso normal):
• Restaurante + degustação: 4.000 L/dia
• Funcionários: 1.600 L/dia
• Produção/limpeza média: 1.000 L/dia
Total consumo diário: 4.000 + 1.600 + 1.000 = 6.600 L/dia
Margem de segurança (20%):
• 6.600 × 20% = 1.320 L
• Total com segurança = 6.600 + 1.320 = 7.920 L ≈ 8.000 L
Reserva para combate a incêndio (hidrantes):
• Conforme exigência do Corpo de Bombeiros (separada do consumo normal): 15.000L
QUANTIDADE TOTAL: 23.000 LITROS em reservatório superior, + 20.000 litros de reserva adicional para autonomia



A organização espacial do projeto foi desenvolvida de forma distribuída no terreno, com setores definidos conforme seus usos e níveis de privacidade. A implantação busca respeitar a relação entre o espaço público e o privado, promovendo uma transição gradual e harmônica entre essas áreas.

A porção frontal do terreno foi destinada ao uso público, com espaços de convivência voltados tanto à comunidade local quanto aos visitantes, incentivando a permanência e o aproveitamento do local em diferentes momentos do dia. Essa área propõe um ambiente de encontro e lazer, incorporando elementos que remetem à cultura da imigração italiana, presente de forma marcante na cidade.

Na parte posterior, localiza-se a área de uso mais restrito, destinada à hospedagem, composta pelo hotel e pelas cabanas. Entre esses dois setores, encontra-se a área das videiras, onde estão as plantações que complementam o funcionamento da vinícola e reforçam a identidade do projeto.

Dessa forma, a implantação busca equilibrar a convivência entre o público e o privado, valorizando a cultura local, a paisagem natural e o potencial turístico do espaço. Os espaços foram concebidos de forma integrativa, estimulando a interação entre visitantes, comunidade e hóspedes. O projeto valoriza as amplas visuais proporcionadas pelo terreno, um de seus principais aliados. Para potencializar essa característica, foram adotadas grandes aberturas nas edificações, favorecendo a iluminação natural, a ventilação cruzada e a constante conexão entre interior e exterior.

A edificação principal, que abriga o hotel, possui três pavimentos e foi posicionada de modo a aproveitar as melhores vistas do entorno. Já as cabanas foram distribuídas estrategicamente pelo terreno, garantindo que cada unidade desfrute de privacidade e de uma visão privilegiada da paisagem.

A vegetação desempenha papel essencial na organização dos espaços. Ela atua como elemento condutor, guiando o percurso do visitante e delimitando as áreas de forma sutil e orgânica. As espécies foram dispostas de maneira gradual — das menores para as médias e maiores — criando uma transição harmoniosa entre as áreas construídas e o ambiente natural.

CULTIVO, VINIFICAÇÃO E CIRCULAÇÃO NA VINÍCOLA

O cultivo das uvas segue o Sistema de Espaldeira, um método linear em que cada planta é separada por aproximadamente 2 metros, permitindo melhor exposição solar, circulação de ar e manejo das videiras. A colheita é realizada manualmente, garantindo cuidado com o fruto e preservação da qualidade da matéria-prima.

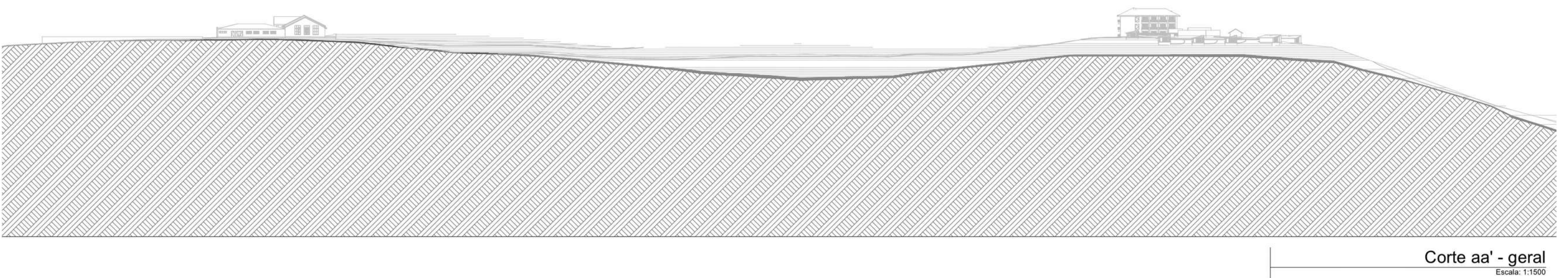
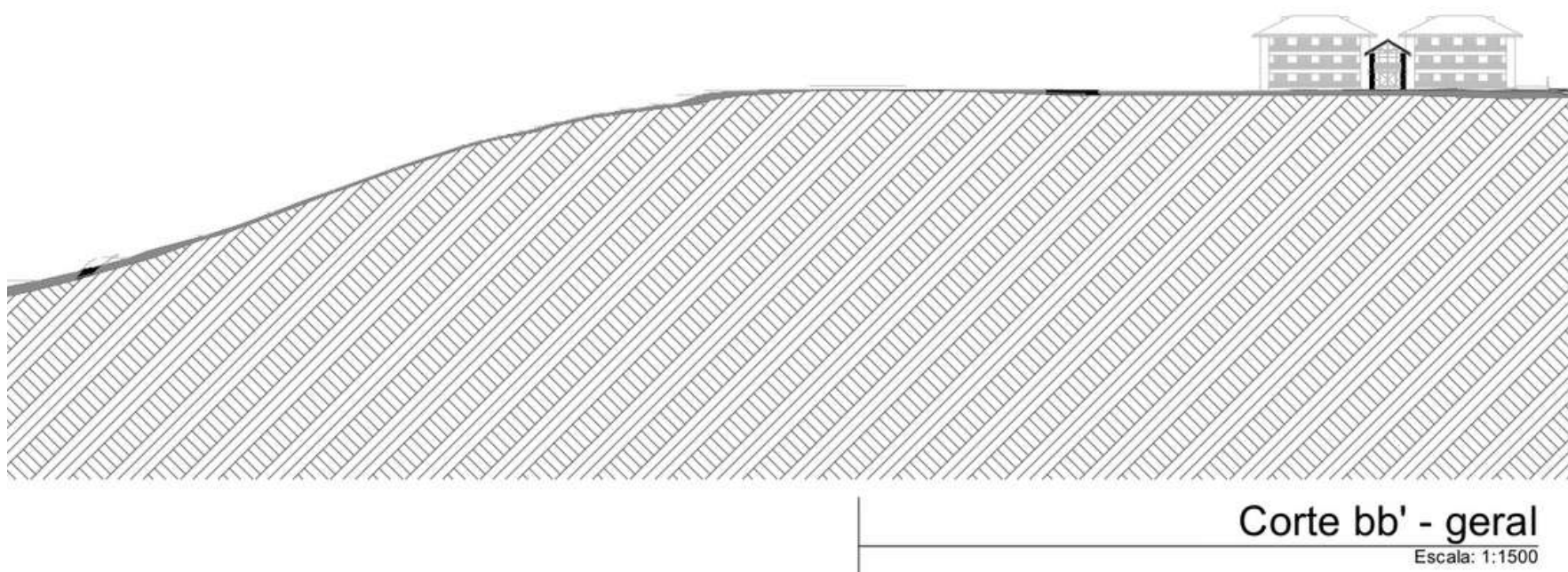
As espécies de videiras selecionadas refletem o caráter cultural e histórico da imigração italiana, integrando-se ao paisagismo e à experiência do visitante. Entre os parreirais, foi planejado um caminho de circulação, que conecta a área de vinificação à fazenda localizada na parte posterior do terreno. A fazenda funciona como central de apoio e armazenamento, onde são guardados equipamentos agrícolas, tratores e demais utensílios utilizados na vinificação.

Além da função operacional, o caminho proporciona uma experiência turística, permitindo que os visitantes realizem passeios guiados em trator adaptado com bancos, percorrendo o terreno desde a área de vinificação até o mirante localizado na extremidade do terreno. No percurso, os visitantes podem apreciar as videiras, o paisagismo e o entorno natural, reforçando a conexão entre agricultura, turismo e cultura local.

No centro das plantações de videiras, foi planejada uma área de convivência aberta, destinada a piqueniques, eventos e atividades comunitárias, ampliando o caráter social e integrativo do projeto.

A partir da vinícola, os visitantes podem acessar a trilha ecológica, que percorre a parte inferior do terreno. Embora apresente maiores declividades e não seja totalmente acessível, ela proporciona uma vivência imersiva na paisagem, passando por áreas de videiras e pela lateral do hotel. O percurso culmina em um mirante voltado à pedreira, elemento de destaque e valor simbólico, já que o município é reconhecido como a Capital Nacional do Basalto. Essa experiência convida o visitante a percorrer o território e vivenciar as diferentes escalas do projeto, conectando arquitetura, natureza e memória.

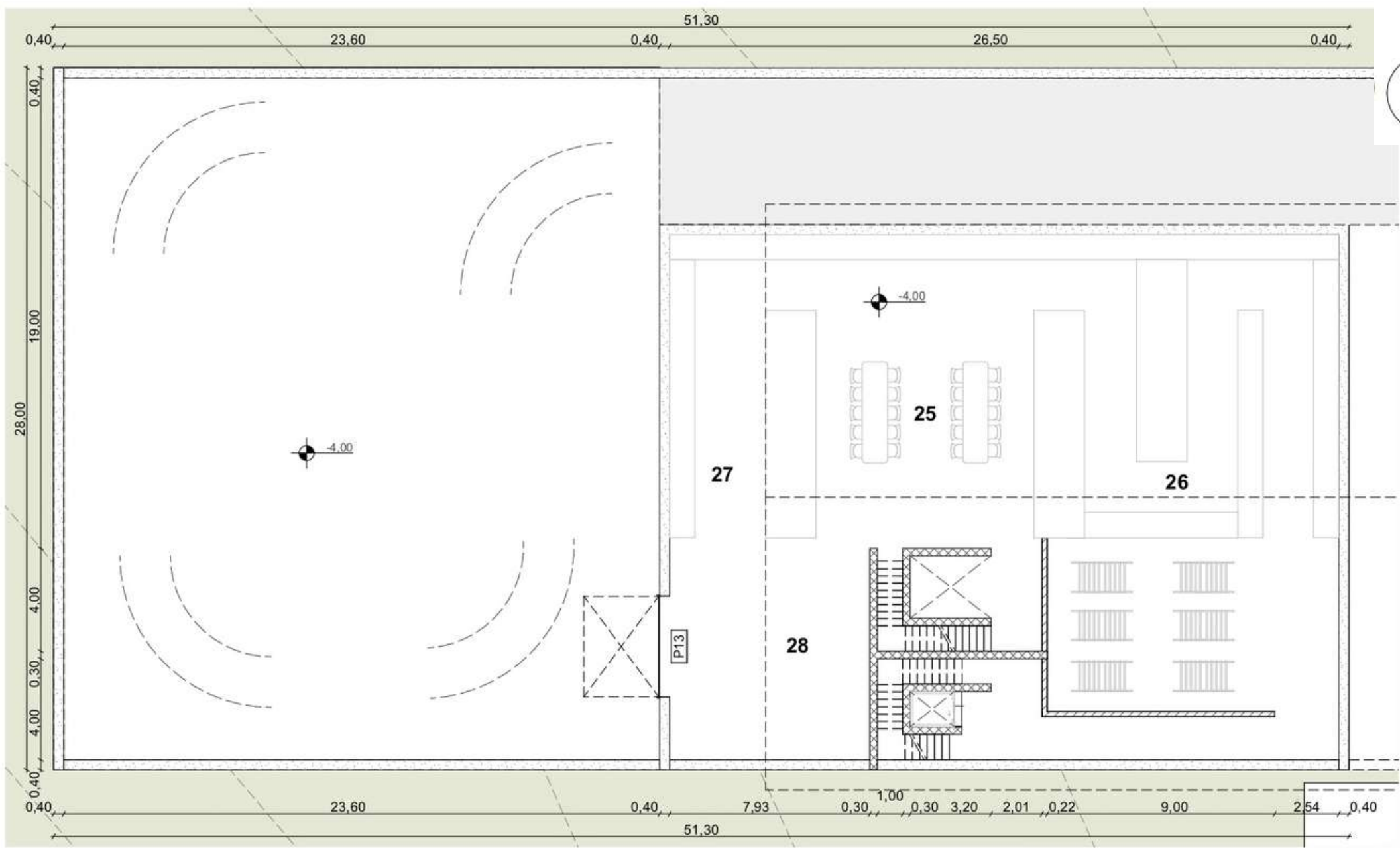
A acessibilidade ao terreno exigiu uma readequação da via existente, uma vez que o acesso atual não apresenta acostamento e possui condições limitadas de manobra. Dessa forma, foi proposta a criação de uma nova entrada com via paralela, permitindo o acesso seguro tanto à área do hotel quanto à área da vinícola. Essa solução garante uma melhor organização do fluxo de veículos, possibilitando o retorno e a circulação adequada entre os diferentes setores do empreendimento. Além disso, a intervenção busca integrar o acesso ao entorno, respeitando a topografia e as características do terreno, sem comprometer a paisagem local.





Planta Baixa Vinícola
Escala: 1:200

1 Salão | 2 Sanitários | 3 Entrada para descarga | 4 Recebimento/Separação | 5 Depósito de bebidas e alimentos | 6 Câmara fria | 7 DML | 8 Lixeiras | 9 Gerador | 10 Higienização | 11 Panificação e confeitaria | 12 Praça fria | 13 Preparo de carnes | 14 Preparo e cocção geral | 15 Lavagem de louça | 16 Estoque louçaria | 17 Sala de descanso/Copa | 18 Sanitários/Vestíários | 19 Loja de produtos coloniais | 20 Banheiros | 21 Praças | 22 Trilha + visitação pedraira | 23 Recepção | 24 Venda de produtos/Estar | 25 Sala de degustação | 26 Sala de barricas | 27 Depósito | 28 Área de carregamento | 29 Recebimento e pesagem | 30 Desengaçadeira/Esmagadeira | 31 Área de operação | 32 Vinificação em branco | 33 Área de fermentação | 34 Estabilização | 35 Engarrafamento | 36 Expedição e armazenamento | 37 Escritório | 38 Laboratório | 39 Depósito de garrafas/Produtos | 40 DML | 41 Banheiro | 42 Elevador de carga | 43 Entrada funcionários | 44 Entrada público degustação | 45 Circulação vertical | 46 Estacionamento funcionários | 47 Estacionamento público



Planta Baixa Subsolo
Escala: 1:200

A área da vinícola foi concebida como um espaço de convivência e integração, destinado a comunidade local, visitantes e hóspedes, promovendo trocas sociais e culturais ao longo de todo o dia. O projeto busca resgatar a memória da imigração italiana, presente de forma marcante na região, especialmente nas duas edificações da frente, que reinterpretam as casas tradicionais italianas tanto em volumetria quanto em proporção.

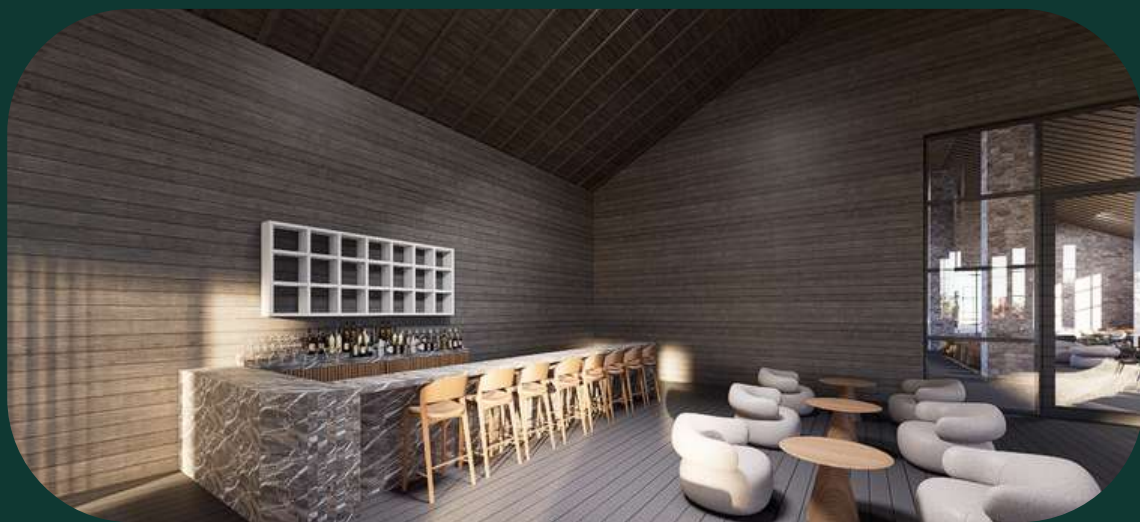
Entre essas edificações forma-se um pátio central, pensado como um espaço flexível e acolhedor, onde os visitantes podem trazer suas cadeiras, tomar chimarrão e conviver livremente em diferentes horários. Este espaço se configura como um ponto de encontro e lazer, conectando os diferentes setores da vinícola e reforçando a experiência comunitária do projeto.

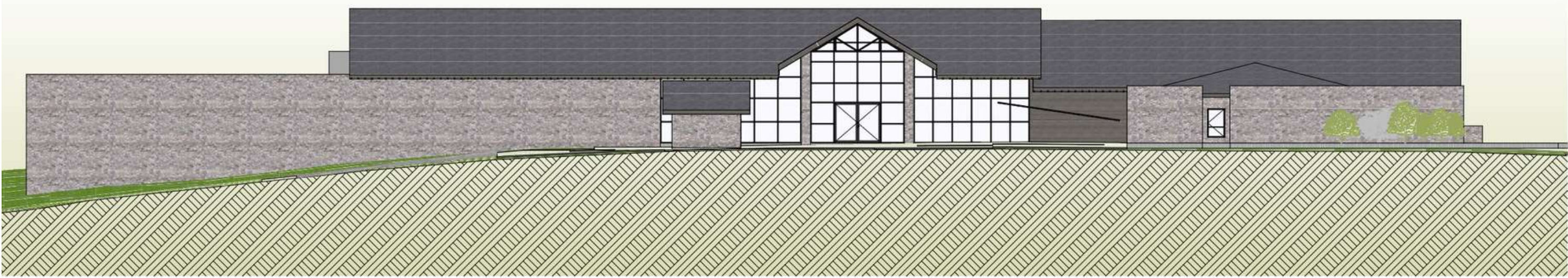
A área de serviços oferece suporte completo, tanto para os funcionários quanto para o restaurante. Inclui cozinha, estoque e áreas de apoio operacional, garantindo o funcionamento eficiente de todas as atividades gastronômicas e de recepção do local.

O restaurante ocupa posição estratégica, com vista para o entorno e as videiras, e foi projetado para resgatar os costumes alimentares da imigração italiana, valorizando receitas, memória e tradição local. A materialidade do conjunto reforça essa conexão: o uso de madeira, basalto e elementos naturais cria uma atmosfera que dialoga entre passado e presente, tradição e contemporaneidade.

A vinícola dispõe ainda de espaço de recepção, área de degustação com lareira e um subsolo destinado à cave, onde os vinhos permanecem em maturação em ambiente de iluminação baixa, temperatura controlada e atmosfera intimista, ideal para experiências sensoriais únicas.

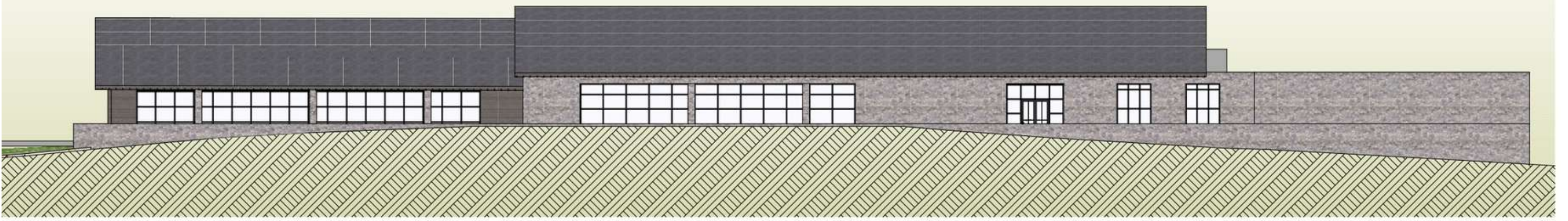
Na área de produção, encontram-se os setores destinados ao recebimento das uvas, moagem, fermentação, controle e armazenamento, compondo o ciclo completo da vinificação. Essa disposição garante a integração entre a parte produtiva e a experiência do visitante, que pode observar o processo e compreender a identidade do local.





Elevação Sul Vinícola

Escala: 1:350



Elevação Norte Vinícola

Escala: 1:350

MATERIALIDADE

A INFLUENCIA DA ARQUITETURA DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

Algumas construções possuem características que as tornam inconfundíveis. Na Serra Gaúcha, os imigrantes italianos trouxeram uma arquitetura baseada nos conhecimentos herdados da Itália e nos recursos disponíveis no local. As construções iniciaram com pedra, barro e madeira, a mão de obra artesanal refletindo a simplicidade e a funcionalidade necessárias para a sobrevivência. Ao observar, percebe-se uma conexão entre a arquitetura vernacular italiana e a arquitetura toscana revelando um importante atrativo turístico na região.

Em suma, há uma crescente busca na valorização desse patrimônio pois acabou se perdendo ao longo dos anos. O hotel se insere no contexto de valorização dessa arquitetura e desse patrimônio, trazendo elementos que remetem à arquitetura toscana e vernacular, tanto na escolha dos materiais quanto na forma como se relaciona com o entorno. Uma fusão entre passado e presente que não só valoriza a história e cultura local, mas também proporciona uma experiência única para os hóspedes e visitantes.



MADEIRA: UTILIZADA PARA CRIAR UMA ATMOSFERA ACOLhedora E NATURAL NOS ESPAÇOS INTERNOS, REFORÇANDO A SENSÇÃO DE CONFORTO E CONEXÃO COM O AMBIENTE.



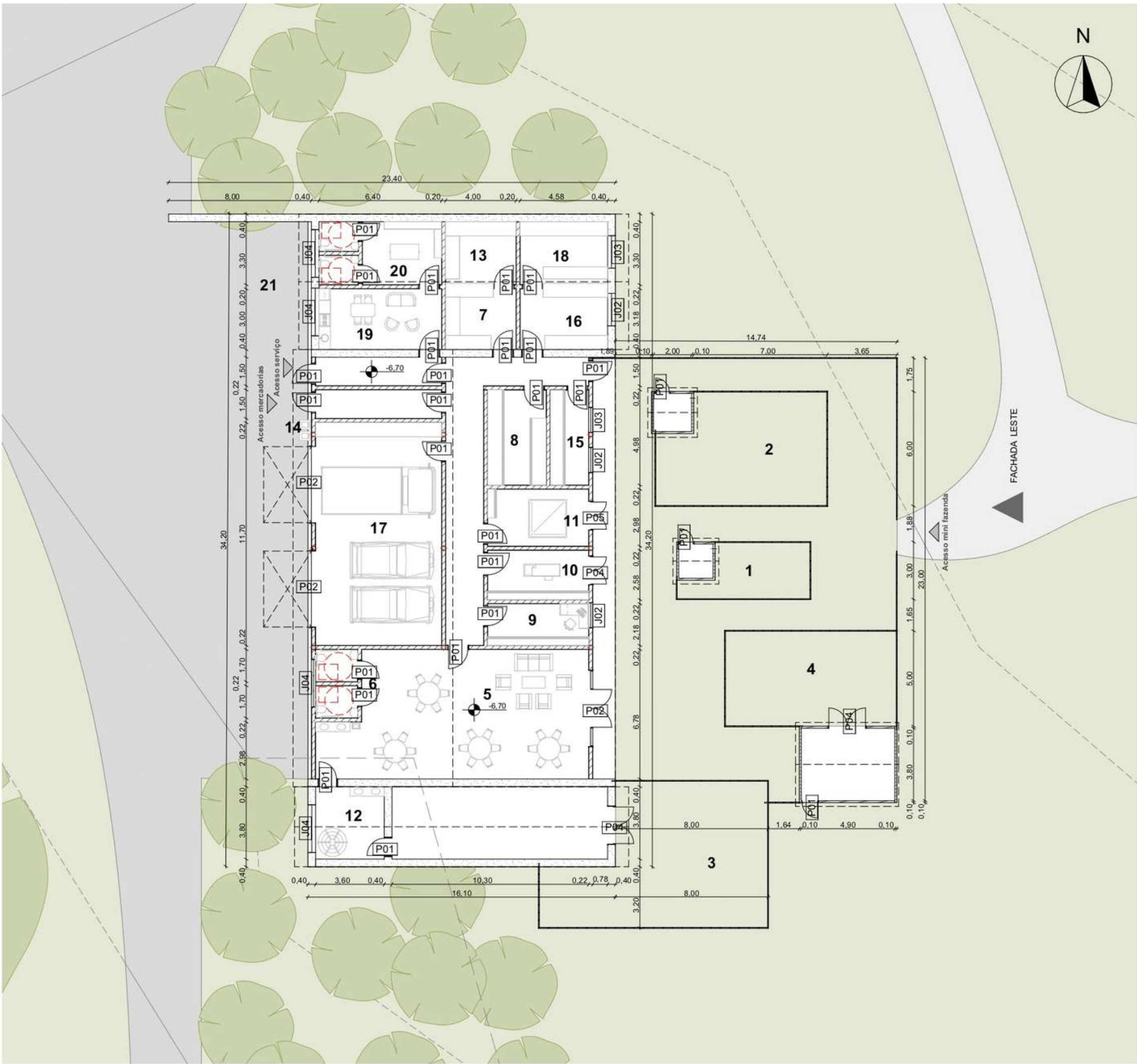
CONCRETO: APLICADO NA ESTRUTURA PRINCIPAL, GARANTE ESTABILIDADE, DURABILIDADE E UM VISUAL CONTEMPORÂNEO, CONTRASTANDO DE FORMA EQUILIBRADA COM OS MATERIAIS NATURAIS.



BASALTO: PRESENTE NA BASE E EM ELEMENTOS DE DESTAQUE, COMO MUROS E CAMINHOS, VALORIZA OS RECURSOS LOCAIS E ESTABELECE UMA FORTE RELAÇÃO COM A IDENTIDADE GEOLÓGICA DO TERRENO.



JARDIM SENSORIAL: INSERIDO COMO ELEMENTO PAISAGÍSTICO INTERATIVO, ESTIMULA OS SENTIDOS ATRAVÉS DE TEXTURAS, AROMAS E SONS, PROMOVENDO BEM-ESTAR, RELAXAMENTO E INTEGRAÇÃO COM A NATUREZA.



Planta baixa fazenda

Escala: 1:200

1 Mini fazendinha coelho | 2 Mini fazendinha pato | 3 Mini fazendinha vaca | 4 Mini fazendinha pônei | 5 Estar/Convivência | 6 Banheiro | 7 Depósito mini fazendinha | 8 Depósito mini fazendinha alimentos | 9 Escritório veterinário | 10 Área de vacinação e cuidados | 11 Área de higienização animais | 12 Área de higienização leite | 13 Depósito geral | 14 Abrigos de lixo | 15 Quadro de rede | 16 Sala de manutenções | 17 Máquinário | 18 Depósito ferramentas | 19 Sala de descanso/Copa | 20 Sanitários/Vestiário | 21 Estacionamento funcionários/PCD



Elevação Leste Fazenda

Escala: 1:200

A área da fazenda foi projetada como um espaço de contato direto com a natureza e os animais, permitindo que hóspedes, visitantes e a comunidade local desfrutem de experiências educativas e de lazer. O setor contempla animais de pequeno e médio porte, como patos, coelhos, pôneis e vacas, proporcionando uma vivência lúdica e interativa.

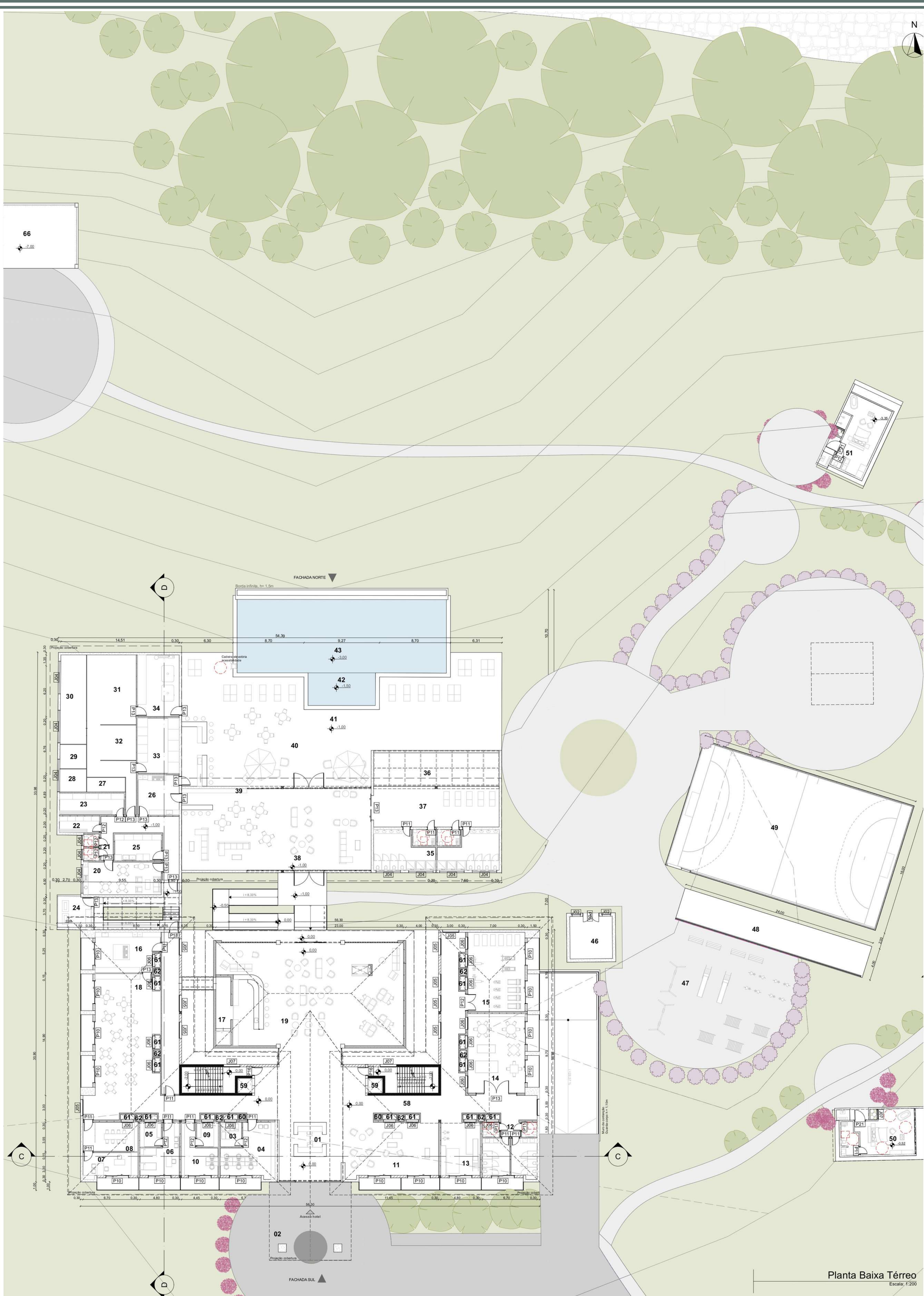
Um dos destaques é a atividade de ordenha, que possibilita aos visitantes acompanhar o processo de produção de leite, integrando aspectos educativos e culturais à experiência do espaço. O setor também conta com uma área social equipada com bancos e cadeiras, permitindo que os usuários permaneçam confortavelmente e interajam com o ambiente.

Além disso, a fazenda funciona como ponto de apoio para a trilha ecológica, oferecendo infraestrutura complementar para os percursos pelo terreno.

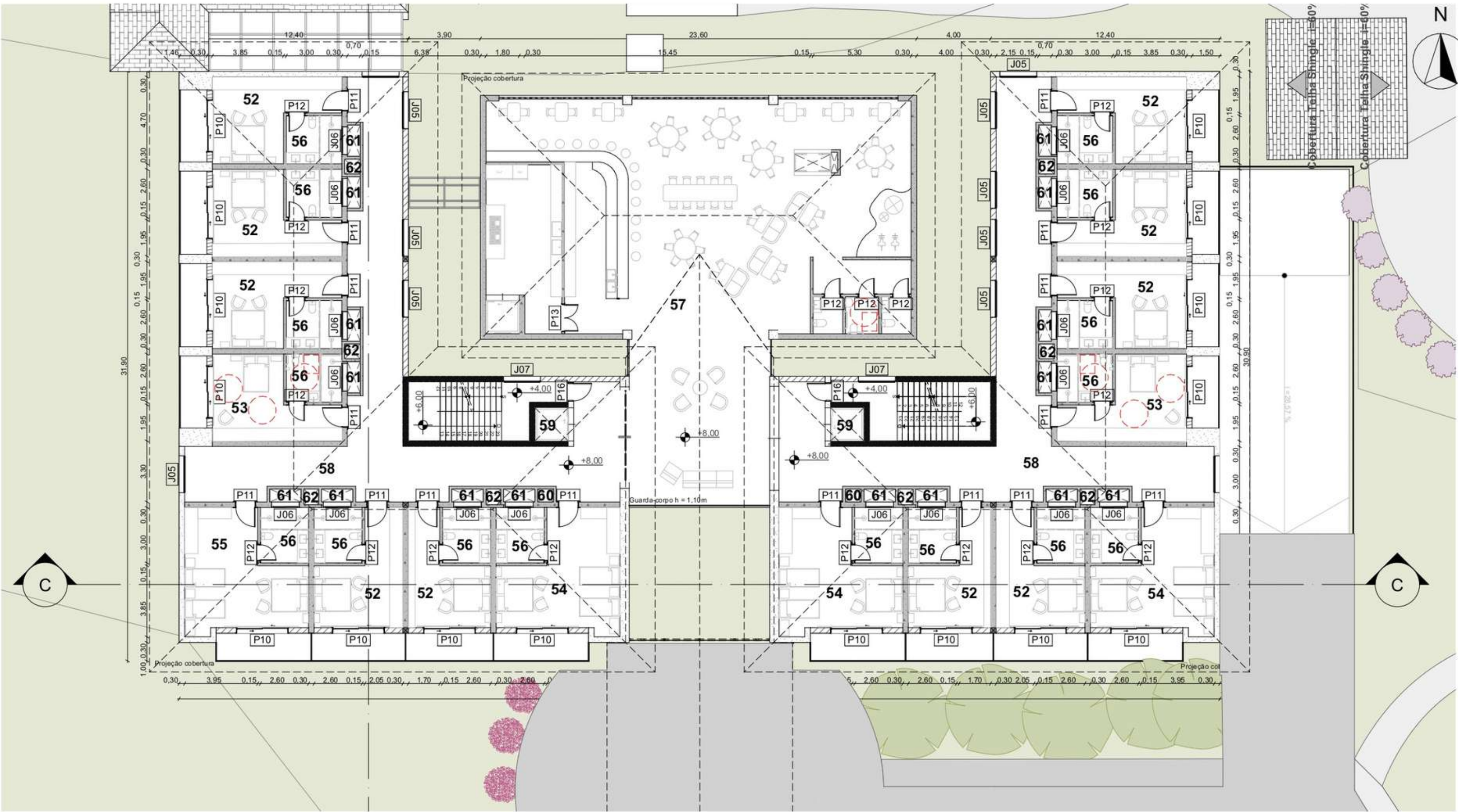
A área de serviços compreende os cuidados com os animais, incluindo armazenamento de alimentos e materiais de manejo, suporte veterinário, além de infraestrutura de apoio à vinificação, onde são guardados equipamentos, tratores e utensílios utilizados na produção do vinho.

A infraestrutura de suporte também contempla dependências para funcionários, como cozinha, estar, banheiros e vestiários, garantindo condições adequadas para a operação do setor. Para otimizar a circulação, está previsto estacionamento PCD, permitindo que hóspedes do hotel ou visitantes da vinícola tenham acesso facilitado ao local.





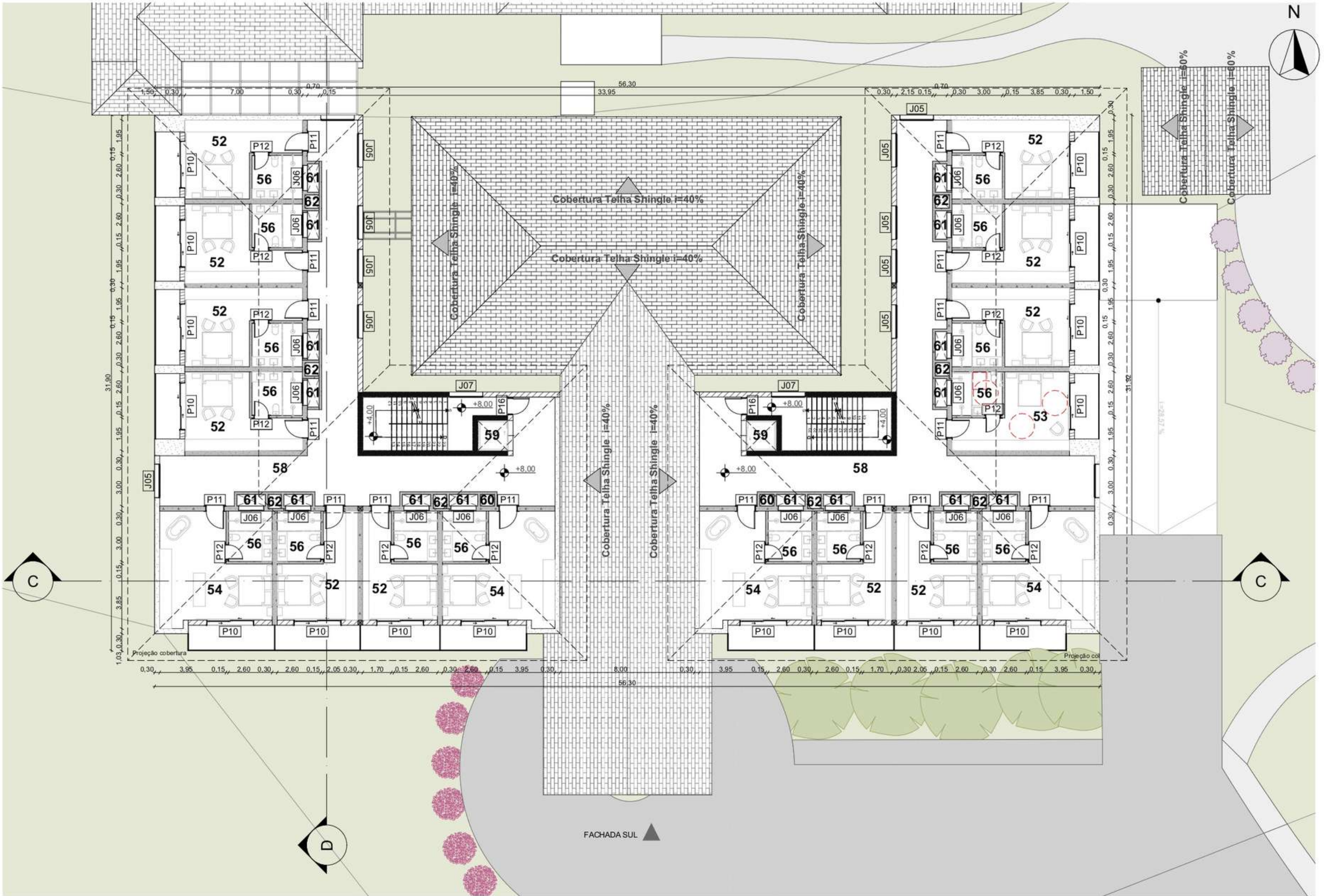
1 Caixa/Recepção | 2 Área aberta/coberta para embarque e desembarque | 3 Maleiro | 4 Administrativo | 5 Almoarifado | 6 Ambulatório médico | 7 Gerência | 8 Sala de reunião | 9 Datacenter | 10 Monitoramento | 11 Estar/Convivência da chegada dos hóspedes | 12 Sanitários | 13 Brinquedoteca | 14 Sala de jogos | 15 Academia | 16 Cozinha para café | 17 Elevador serviço | 18 Espaço café da manhã | 19 Área social | 20 Sala de descanso/Copa | 21 Banheiros | 22 Vestiário masculino | 23 Vestiário feminino | 24 Área técnica | 25 DML | 26 Cozinha para petiscos | 27 Recebimento roupa suja | 28 Triagem e marcação | 29 Remoção de manchas e separação | 30 Lavagem | 31 Secagem | 32 Costura | 33 Rouparia central | 34 Casa de máquinas | 35 Banheiros para área de piscina | 36 Piscina interna | 37 Área de piscina interna | 38 Área social | 39 Chamarodromo | 40 Área de bar/mesas | 41 Área de piscina externa | 42 Prainha | 43 Piscina externa | 44 Capela | 45 Fire place | 46 Bicicletário | 47 Playground | 48 Jogo de bocha | 49 Quadra | 50 Praça | 51 Villa PCD | 52 Villa Basalto | 53 Suíte PCD | 54 Suíte Basalto | 55 Suíte família | 56 Banheiros | 57 Restaurante | 58 Corredor | 59 Circulação vertical | 60 Hidrante | 61 Área de ventilação | 62 Shaft | 63 Alçapão | 64 Máquina elevador | 65 Caixas de água | 66 Mirante



52 Suíte | 53 Suíte PCD | 54 Suíte Basalto | 55 Suíte família | 56 Banheiros | 57 Restaurante | 58 Corredor | 59 Circulação vertical | 60 Hidrante | 61 Área de ventilação | 62 Shaft

Segundo Pavimento

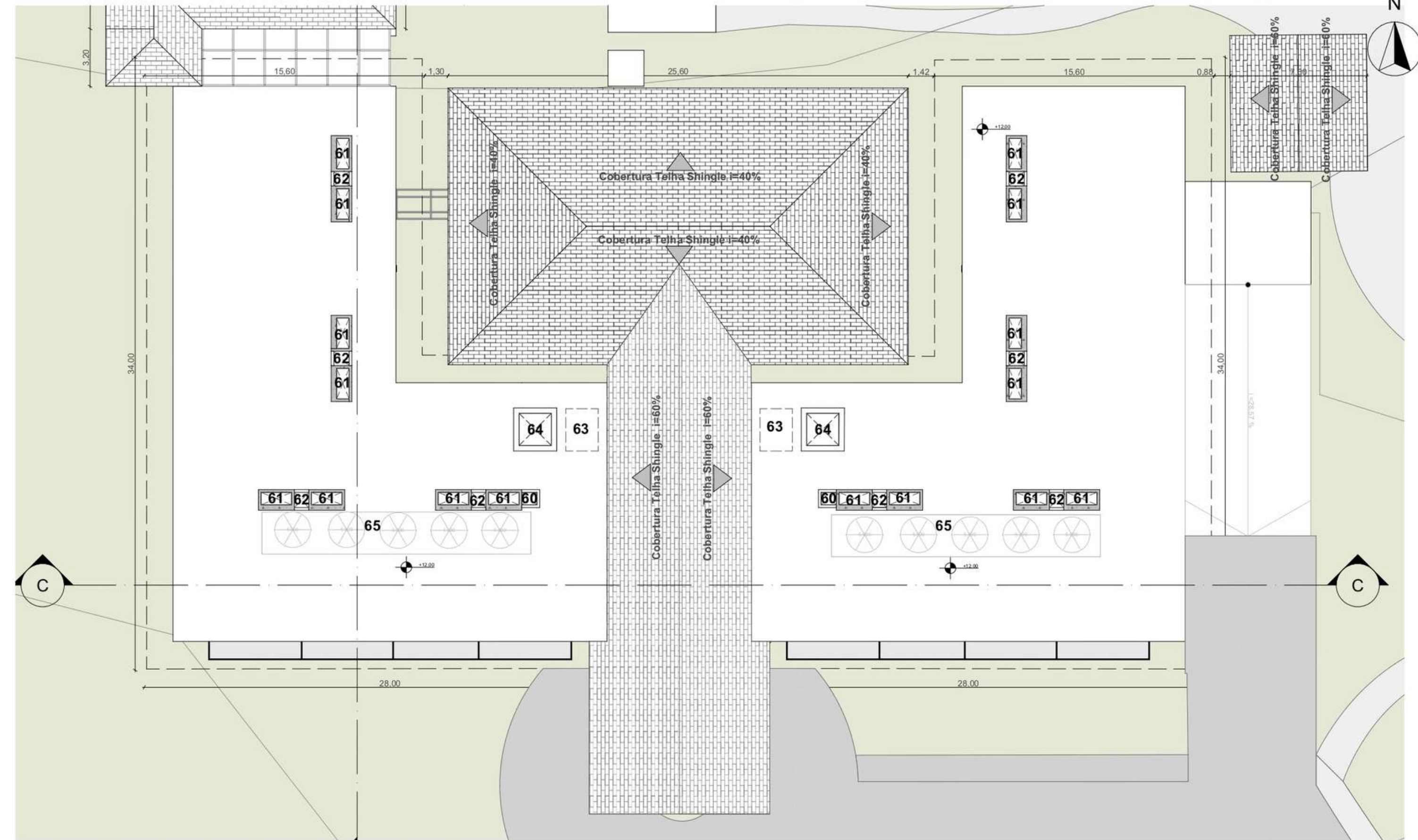
Escala: 1:200



52 Suíte | 53 Suíte PCD | 54 Suíte Basalto | 55 Suíte família | 56 Banheiros | 57 Restaurante | 58 Corredor | 59 Circulação vertical | 60 Hidrante | 61 Área de ventilação | 62 Shaft

Terceiro Pavimento

Escala: 1:200

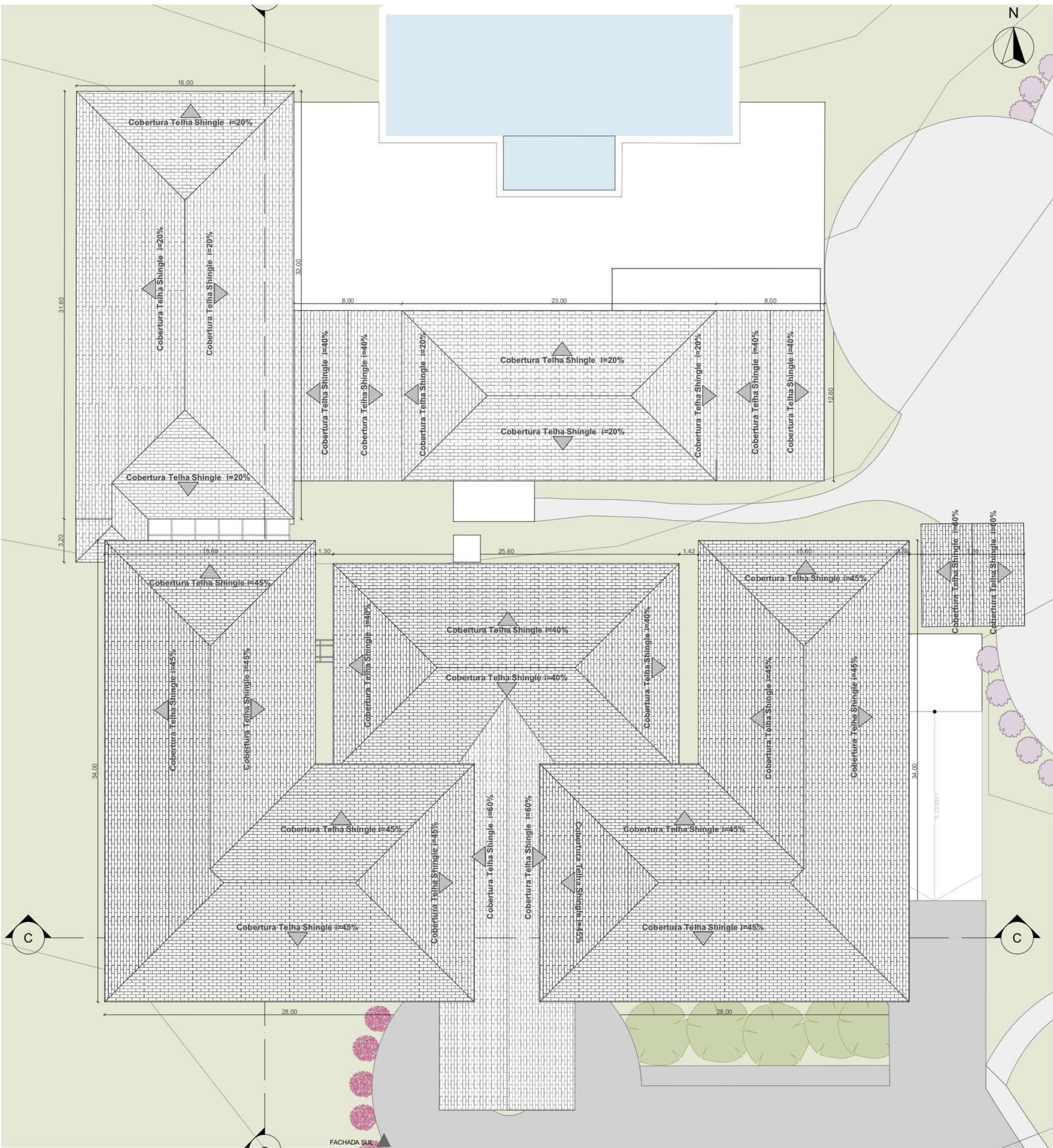


Área Técnica

Escala: 1:200

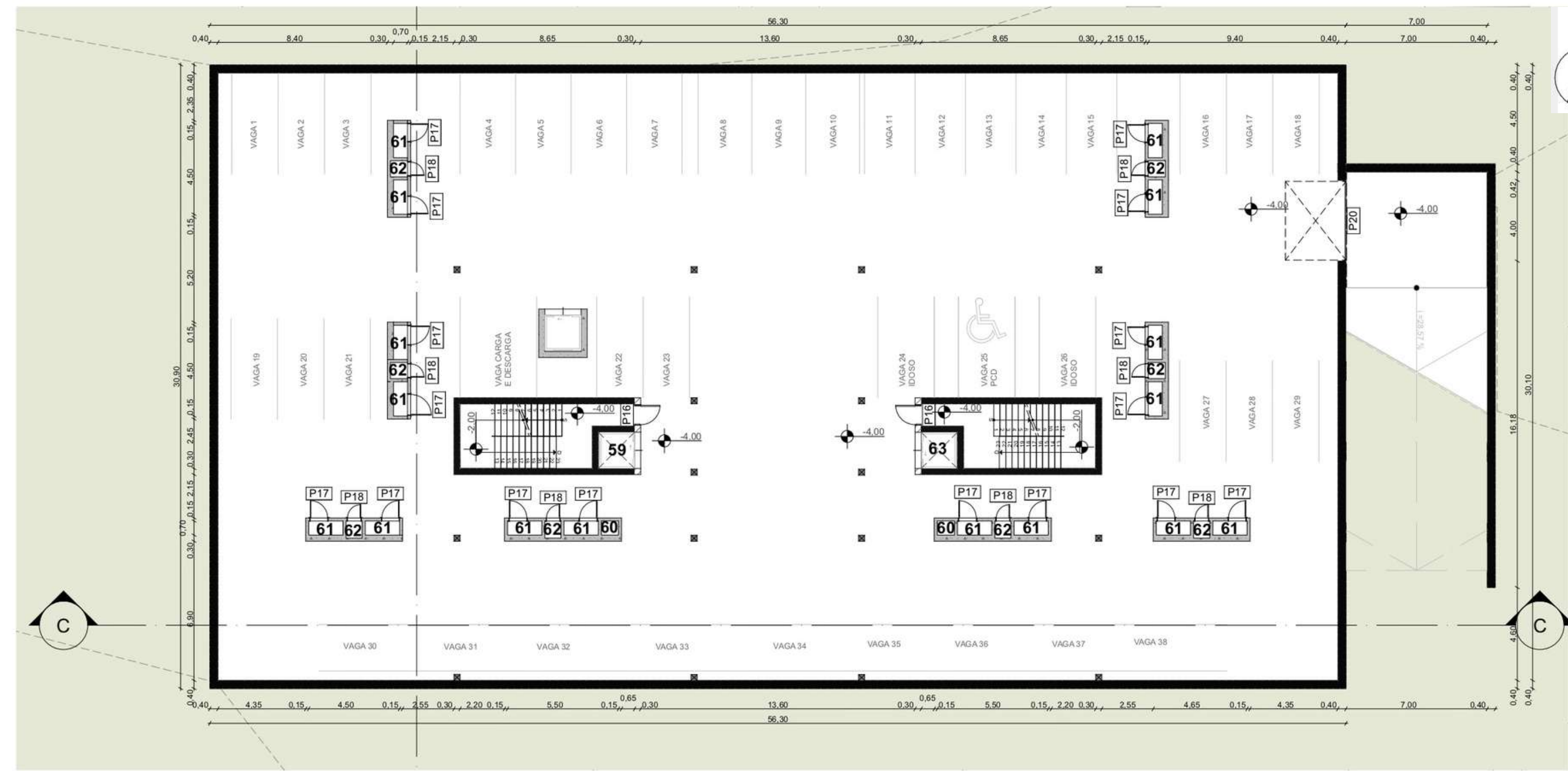
52 Suíte | 53 Suíte PCD | 54 Suíte Basalto | 55 Suíte família | 56 Banheiros | 57 Restaurante | 58 Corredor | 59 Circulação vertical | 60 Hidrante | 61 Área de ventilação | 62 Shaft | 63 Alçapão | 64 Máquina elevador | 65 Caixas de água





Planta Baixa Térreo

Escala: 1:200



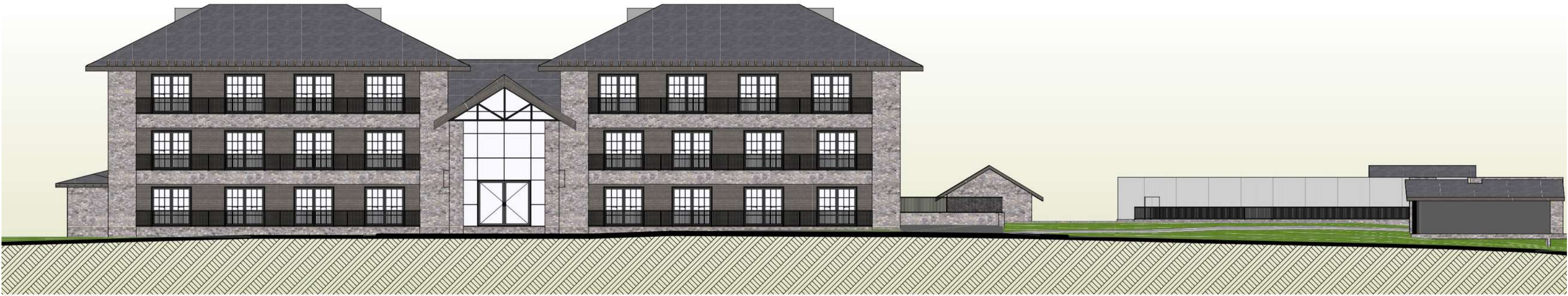
59 Circulação vertical | 60 Hidrante | 61 Área de ventilação | 62 Shaft

Subsolo

Escala: 1:200

Elevação Norte Hotel

Escala: 1:350



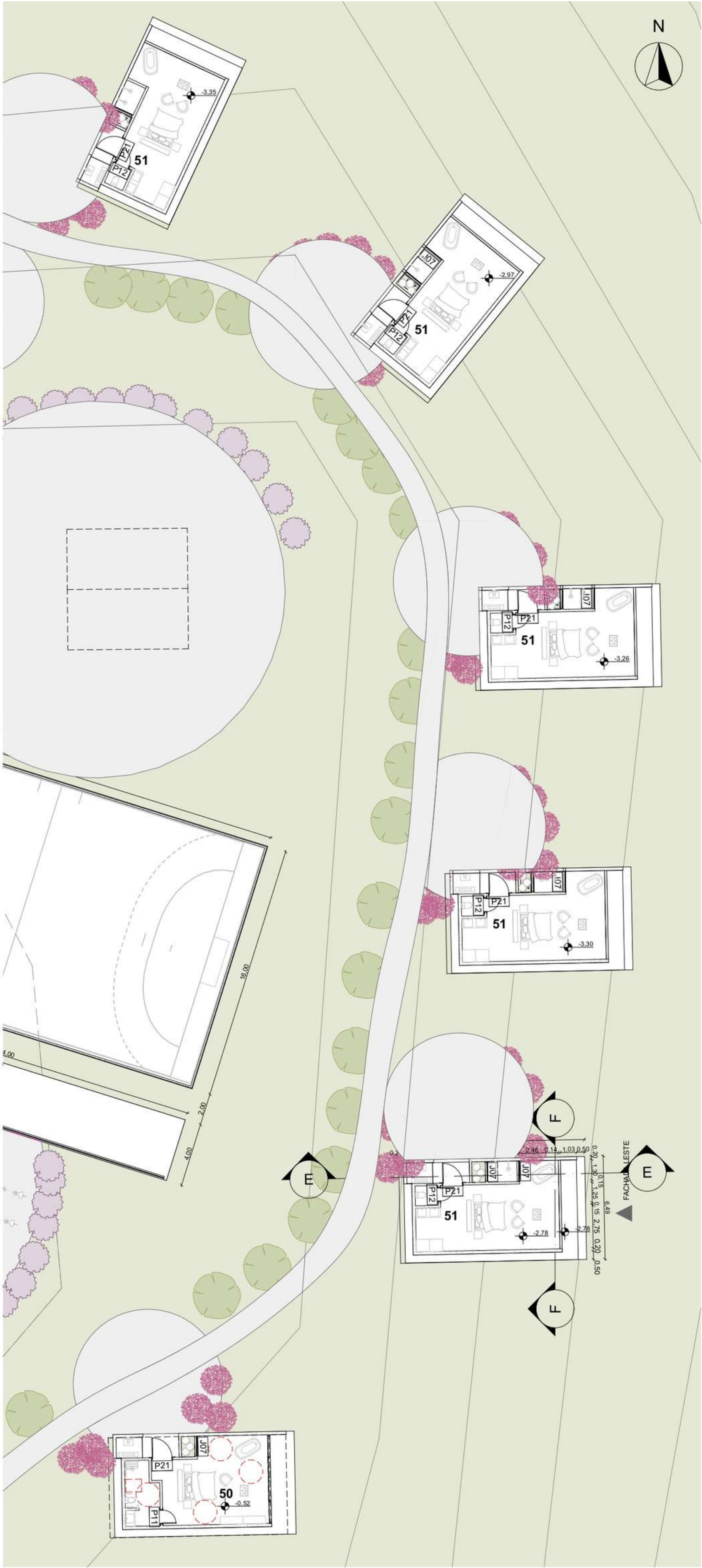
Planta Baixa Térreo

Escala: 1:200



- Glicínia (*Wisteria sinensis*)
- Hera (*Hedera helix*)

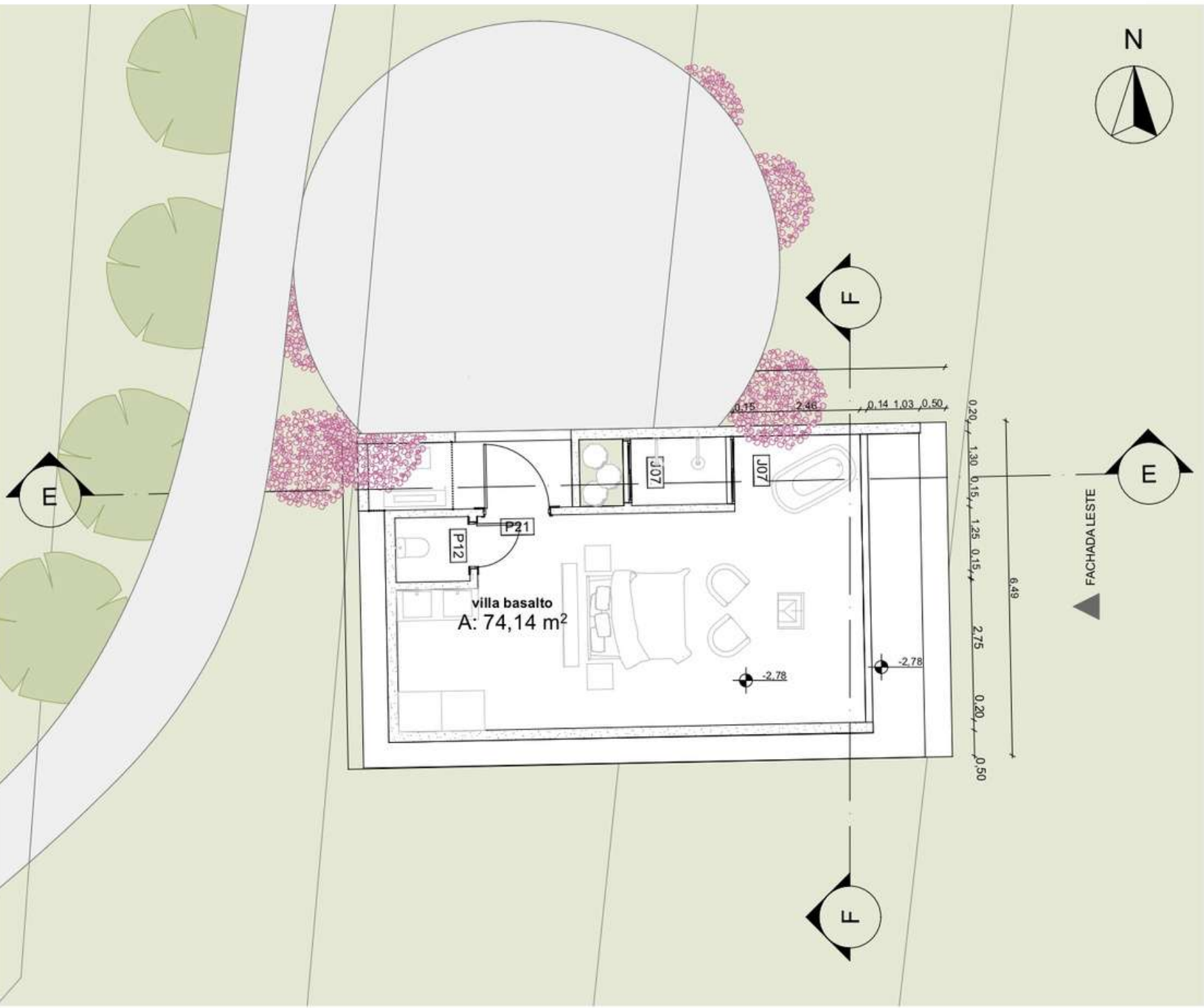




50 Villa PCD | 51 Villa Basalto

Planta Baixa Cabana

Escala: 1:200



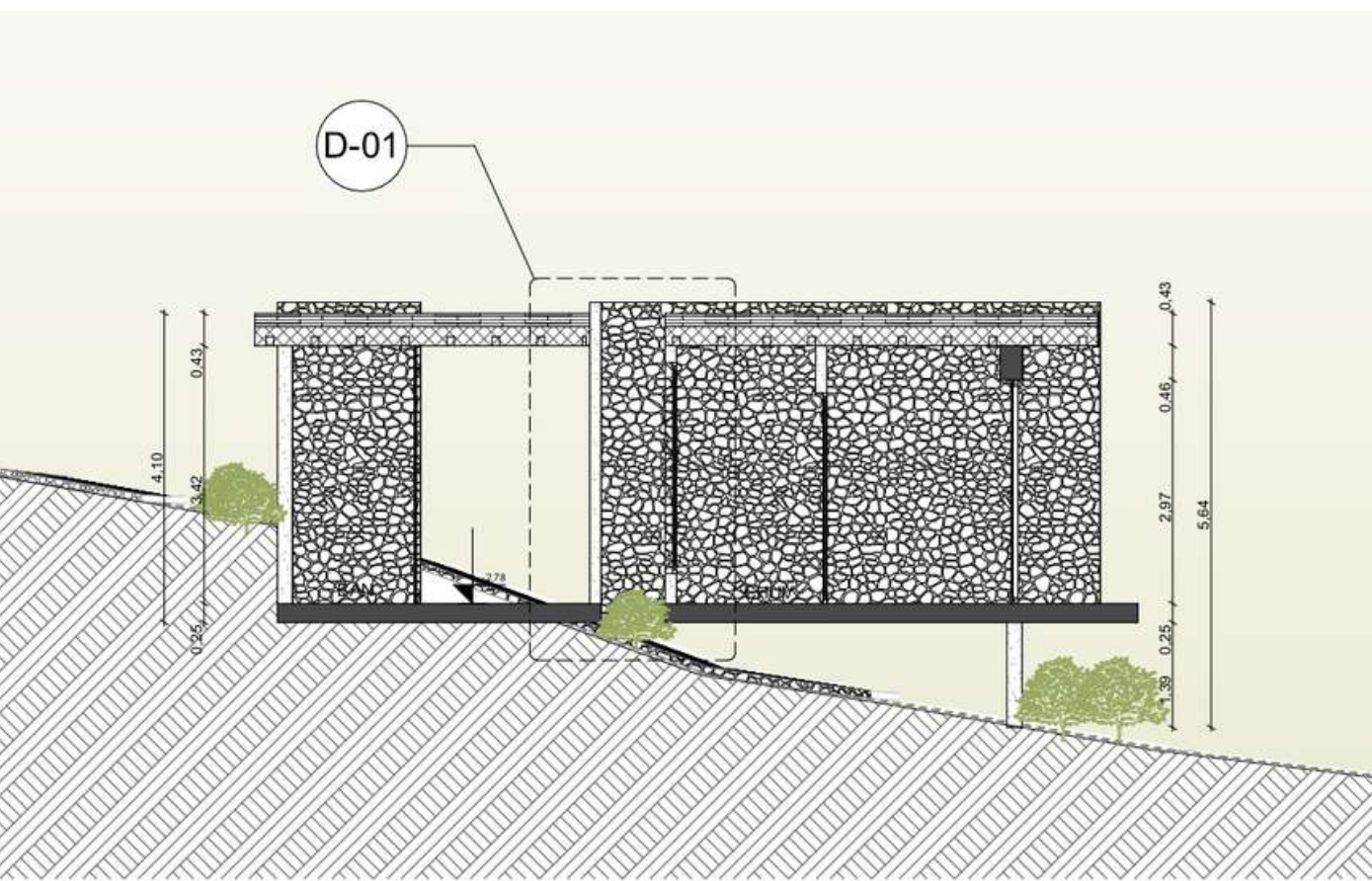
Planta Baixa Térreo

Escala: 1:100

Agradeço, primeiramente, à minha mãe, por estar ao meu lado em todos os desafios, com força, carinho e apoio incondicional. Ao meu pai, que já não está presente fisicamente, mas cuja lembrança e presença sinto em cada passo desta caminhada. Ao meu irmão e à minha família, por todo o incentivo e por acreditarem em mim.

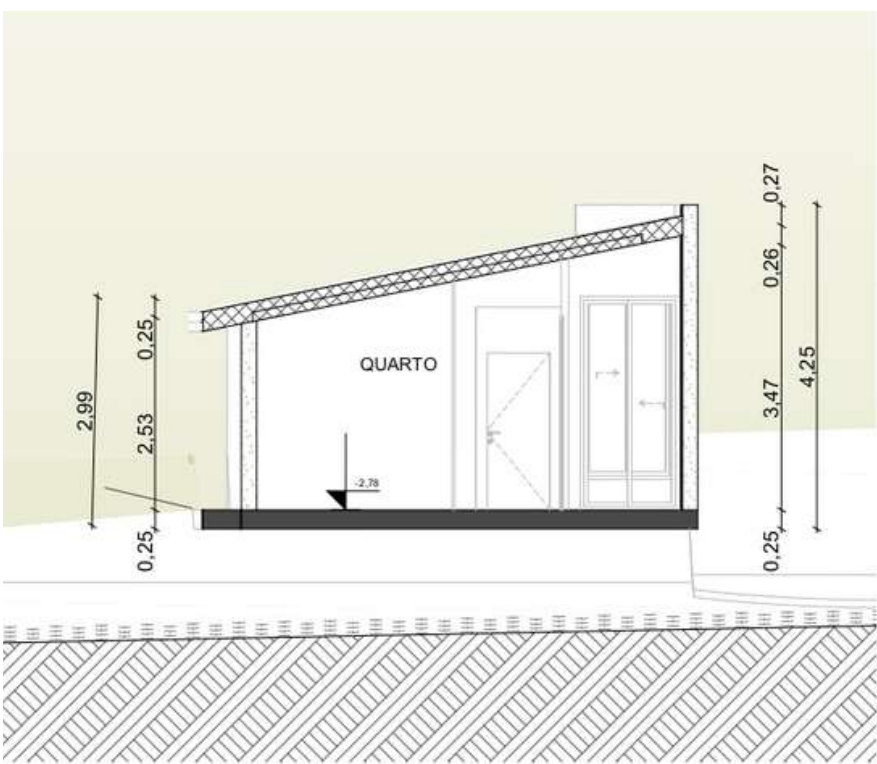
À minha orientadora, Daiane, pela dedicação, paciência e por me orientar com sabedoria durante todo o processo. Aos meus amigos Bruno, Douglas, Natiely e Sabrina, por estarem sempre ao meu lado, compartilhando aprendizados e tornando essa trajetória mais leve. E às minhas amigas, que iluminaram meus dias e me motivaram a seguir com determinação.

A todos, minha profunda gratidão.



Corte EE'

Escala: 1:100



Corte FF'

Escala: 1:100

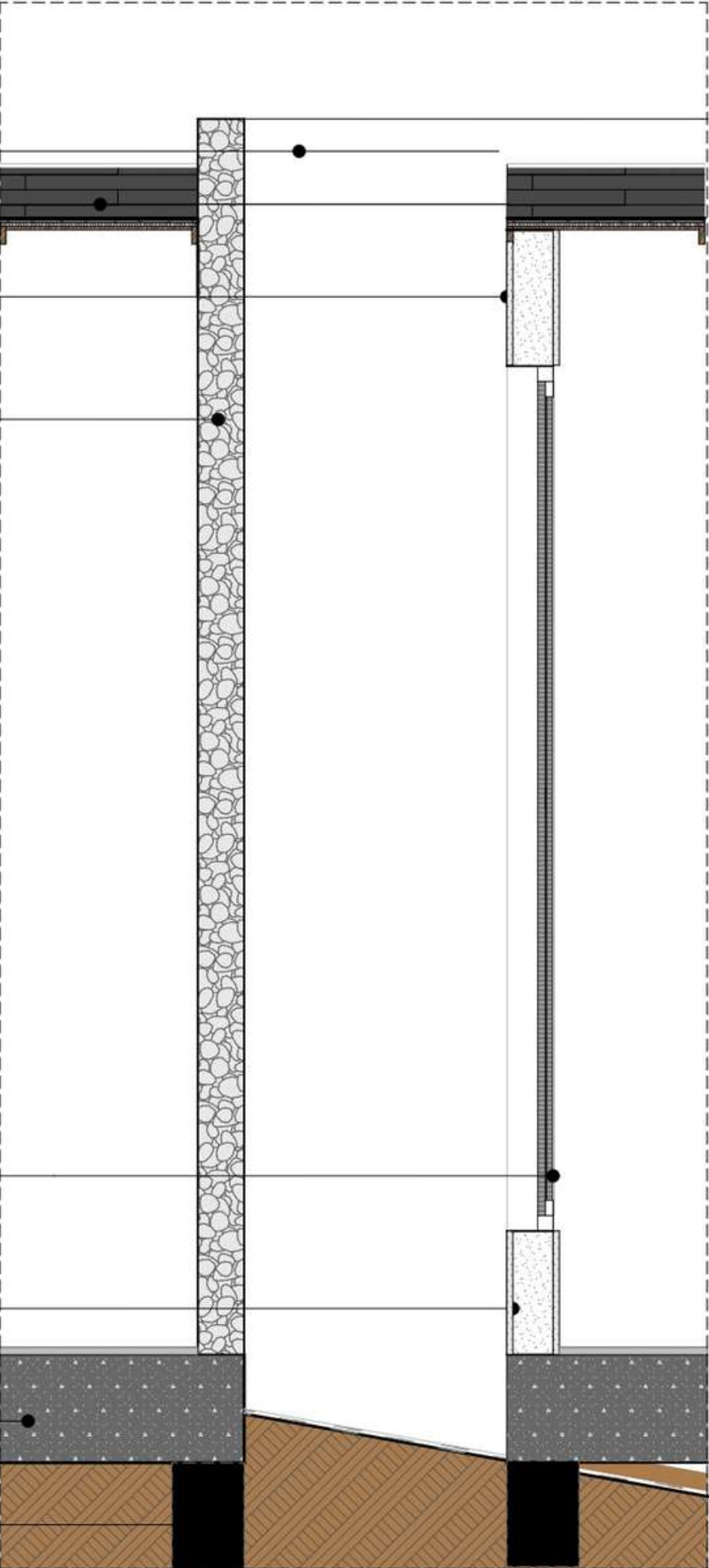
ÁREA DE VENTILAÇÃO
TELHA SHINGLE $i = 45\%$
VIGA VERTICAL
30X80cm
PAREDE ESTRUTURAL EM
PEDRA BASALTO

QUADRIA EM ALUMÍNIO PRETO
COM VIDRO TEMPERADO

VEDAÇÃO EM ALVENARIA

LAJE TRADICIONAL

FUNDAÇÃO



Det.

Escala: 1:20

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, D. W. G.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. A. A evolução histórica da hotelaria na cidade de João Pessoa: uma revisão bibliográfica. *Revista Mangaio Acadêmico*, João Pessoa, v. 1, n. 1, p. 36–44, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://www.ufpb.br/gcet/contents/publicacoes/artigos/a-evolucao-historica-da-hotelaria-na-cidade-de-joao-pessoa-uma-revisao-bibliografica>. Acesso em: 26 jun. 2025.

ALMEIDA, José de Araujo. *O Turismo Rural no Brasil: Dinâmicas e Processos de Transformação no Meio Rural*. São Paulo: Editora Rocco, 1999.

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio; JORGE, Wilson Edson. *Hotel: Planejamento e Projeto*. 9ed. São Paulo: Senac, 2009.

ARAÚJO, Alice Bitencourt de Bastos et al. Contribuição à gestão ambiental da extração de basalto em Nova Prata, RS: mapas de APPs e mineração. In: *SIMPÓSIO BRASILEIRO DE SENSORIAMENTO REMOTO*, 16., 2013, Foz do Iguaçu. Anais [...]. São José dos Campos: INPE, 2013. p. 6427–6434. Disponível em: <http://marte2.sid.inpe.br/col/dpi.inpe.br/marte2/2013/05.28.22.34.34/doc/p0116.pdf>. Acesso em: 08 maio. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro: ABNT, 2020. Disponível em: <https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/391/2020/08/ABNT-NBR-9050-.pdf>. Acesso em: 23 março 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 9077: saídas de emergência em edifícios. Rio de Janeiro, 2001. Disponível em: https://www.cnmmp.mp.br/portal/images/Comissoes/DireitosFundamentais/Acessibilidade/NBR_9077_Sa%C3%ADas_de_emerg%C3%Aancia_em_edif%C3%ADcios-2001.pdf. Acesso em: 02 maio 2025.

BALEN, Mauro Conti; PASCHOAL, Cássia Regina de Oliveira; LAZZAROTTO, Marlene Aparecida. A construção da identidade cultural na região da Serra Gaúcha: uma análise do turismo de imigração. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 10, n. 3, p. 514–535, set./dez. 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.7784/rbtur.v10i3.1042>. Acesso em: 28 março 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. *Cartilha do Sistema Brasileiro de Classificação dos Meios de Hospedagem - Orientação básica 1*. Brasília, 2010.

CAVALHEIRO, Alexandre Carlos; BASSO, Luciano Felipe; BOEIRA, Sidinei. O papel do turismo na formação territorial da Serra Gaúcha: entre fronteiras e regionalidades. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 1–19, jan./abr. 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/rbtur/a/JrLpGnbDZgfNjYcvzK3h7sr?lang=pt>. Acesso em: 24 março 2025.

CLARK, R.; PAUSE, M. *Precedents in Architecture: analytic diagrams, formative ideas, and partis*. New York: John Wiley & Sons Inc, 1996.

CRAWFORD, D. W.; JACKSON, E. L.; GODBEY, G. A hierarchical model of leisure constraints. *Leisure Sciences*, v. 13, n. 4, p. 309–320, 1991.

ELIAS, Luis Vicente. *Paisage de viñedo: patrimonio e recurso. Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural*, v. 6, n. 2, p. 137–158, 2008.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. *Cantina. Sistema de produção do vinho tinto*. 2010. Disponível em: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Vinho/SistemaProducaoVinhoTinto/cantina.htm>. Acesso em: 17 maio 2025.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. *Processo de elaboração do vinho*. Agência Embrapa de Informação Tecnológica, 2017. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/uva-para-processamento/pos-producao/processamento-da-uva/aspectos-agroindustriais/vinho/processo-de-elaboracao>. Acesso em: 17 maio 2025.

FERREIRA, Luciane Todeschini. *Turismo e Desenvolvimento Regional: Percepções da Comunidade*. Palestra apresentada na 2ª edição do Café com Turismo. Nova Prata: Secretaria de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer; Universidade de Caxias do Sul; Atuaserra; COMTUR, 2024.

FUNARI, Pedro Paulo A.; PINSKY, Jaime. *Patrimônio Cultural e Arquitetura: Identidade e Transformação no Meio Rural*. Campinas: Editora da Unicamp, 2001. História. Disponível em: <https://termaiscaldasdeprata.com.br/sobre>. Acesso em: 05 março 2025.

História. Disponível em: <https://www.novaprata.rs.gov.br/page/1>. Acesso em: 05 março 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Nova Prata (RS) – Cidades e Estados. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/nova-prata.html>. Acesso em: 28 março 2025.

LANE, Bernard. Turismo rural de segunda geração: prioridades e questões de pesquisa. In: CRISTÓVÃO, Artur; PEREIRO, Xerardo; SOUZA, Marcelino de; ELESBÃO, Ivo (Org.). *Turismo rural em tempos de novas ruralidades*. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2014. (Série Estudos Rurais PGDR). p. 15–48.

NOVA PRATA. Plano Diretor Municipal: Lei Complementar n.º 10, de 10 de setembro de 2009. Nova Prata, RS: Prefeitura Municipal de Nova Prata, 2009. Disponível em: <https://www.novaprata.rs.gov.br/files/5e6a36403ce1c.pdf>. Acesso em: 23 março 2025.

NORBERG-SCHULZ, Christian. *Genius loci: towards a phenomenology of architecture*. Londres: Academy Editions, 1980/2000.

OLIVEIRA, Cristina Borges de. *Sobre lazer, tempo e trabalho na sociedade de consumo. Conexões: Educação Física, Esporte e Saúde*, Campinas, SP, v. 2, n. 1, p. 20–34, jan./jun. 2004.

OPENAI. Figuras sem referência gerada por inteligência artificial no ChatGPT. 2025. Imagem. Disponível em: <https://chat.openai.com/>. Acesso em: 5 maio 2025.

PEREIRA, F. F.; COUTINHO, H. R. M. *Hotelaria: da era antiga aos dias atuais*. Revista Eletrônica.

PIMENTEL, Mariana Pereira Chaves; PIMENTEL, Thiago Duarte. Rural, ruralidade e turismo: noções e práticas contemporâneas. *Revista Hospitalidade*, São Paulo, n. 29, p. 120–143, 2015.

PINHEIRO, J. L. A. *Hotelaria: um estudo de caso da rede Othon, de hotéis*. Dissertação apresentada à Escola Brasileira de Administração Pública. Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2002.

SANTOS, A. S. dos; ALMEIDA, M. S. P. de. *O turismo rural e a arquitetura: um estudo sobre a relação entre o espaço e a cultura no contexto rural*. Labore, Campinas, v. 2, n. 2, p. 233–250, 2018. Disponível em: https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/labore/article/view/233/pdf_2. Acesso em: 22 março 2025.

SOUZA, Marcelino de; DOLCI, Tissiane Schmidt. *Turismo rural: fundamentos e reflexões*. In: SOUZA, Marcelino de; DOLCI, Tissiane Schmidt (org.). *Turismo rural: fundamentos e reflexões*. 2. ed. rev. e atual. Ponta Grossa: Editora UFRGS, 2019. p. 83–118.

UNWIN, Simon. *Vinte edifícios que todo arquiteto deve compreender*. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Fracasso, Vanessa

Hotel fazenda ligado a paisagem, ao enoturismo, as águas termais e ao basalto para a cidade de Nova Prata/RS. / Vanessa Fracasso. -- 2025.

12 f.:il.

Orientadora: Daiane Regina Valentini

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal da Fronteira Sul, Curso de Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, Erechim, RS, 2025.

I. Valentini, Daiane Regina, orient. II. Universidade Federal da Fronteira Sul. III. Título.