



ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO DE INHAMBANE

**REVITALIZAÇÃO DA PISCINA E BAR DA ESHTI
PARA FINS DE RECREAÇÃO E LAZER**

Edilson Mário Lopes Guambe

Inhambane, 2022

Edilson Mário Lopes Guambe

Revitalização do Espaço Piscina e Bar da ESHTI para fins de Recreação e Lazer

Projecto de desenvolvimento Hoteleiro apresentado à Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHTI) como um dos requisitos para a obtenção do grau de Licenciatura em Gestão Hoteleira

Nome do Supervisor: dr. Antonio Gomes Matola

Inhambane, 2022

Declaração

Declaro que este trabalho de fim de curso é resultado da minha investigação pessoal, que todas as fontes estão devidamente referenciadas, e que nunca foi apresentado para a obtenção de qualquer grau nesta Universidade, Escola ou em qualquer outra instituição.

.

Assinatura

(Edilson Mário Lopes Guambe)

Data: ____/____/____

Edilson Mário Lopes Guambe

Revitalização do Espaço Piscina e Bar da ESHTI para fins de Recreação e Lazer

Projecto de desenvolvimento hoteleiro avaliado como requisito parcial para obtenção do grau de licenciatura em Gestão Hoteleira pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane - ESHTI

Inhambane, 2022

Categoria, grau e nome completo do Presidente

Rúbrica

Categoria, grau e nome completo do Supervisor

Rúbrica

Categoria, grau e nome completo do Arguente

Rúbrica

Dedicatória

Este trabalho é especialmente, Dedicado especificamente ao herói da minha vida meu Pai, família e amigos no geral que sempre acreditaram em mim e apoiaram bastante durante todo percurso acadêmico.

Agradecimentos

Primeiramente, agradecer ao meu supervisor Dr. António Gomes Matola pela paciência e encaminhamentos dados durante o percurso de realização do trabalho.

A todos docentes e corpo técnico administrativo desta unidade académica que me acompanharam ao longo destes anos de licenciatura, pelos conhecimentos transmitidos, essenciais para o pleno desempenho.

Agradeço aos meus pais, Arlindo Mário Lopes Guambe e Sara Alexandre Macoa, toda família Guambe e Macoa pelo apoio que sempre prestaram a mim durante o percurso estudantil, a todos os níveis, seja económico, social e emocional, pela sabedoria transmitida desde sempre e amor incondicional, pois sem eles nada teria sido possível, o meu muito obrigado, os agradecimentos também vão para os meus amigos Queirós Canda, Pedro Macoa, Zedequias Magaia, e Fatima Gustavo, Aida Nhanzilo, Tozé Joaquim, Matias Checo, Pionelsio Gove e Egídio Mussavele pela disponibilidade nas horas em que eu precisava de apoio, agradeço-vos pela amizade e companheirismo que temos um ao outro.

Agradeço a todos colegas da turma de Gestão Hoteleira 2017 pela contribuição nesta longa caminhada, de salientar que as vossas contribuições foram fundamentais para a concretização deste projecto.

De uma forma geral, agradeço a todas as pessoas que directas e indirectamente contribuíram para a conquista deste grau académico. E a Deus pelo dom da vida, por ter colocado todas estas pessoas no meu caminho e por ter-me ajudado nas horas difíceis da minha vida.

KHANIMAMBO, MUITO OBRIGADO!

Resumo

Este trabalho consiste no estudo sobre a revitalização da piscina e bar pertencente a Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane (ESHTI) que outrora esteve em funcionamento mas actualmente encontra-se em estado de abandono, para melhor entender foram realizados estudos teóricos, pensando em atender a necessidade do local, e a recuperação da infra-estrutura existente, que de uma forma sustentada, assuma uma função indispensável para aumento de locais que forneçam opções de recreação e lazer na cidade de Inhambane, tanto no ponto de vista social, ambiental, assim como no ponto de vista económico – gerar postos de emprego qualificado. Para a sua realização, foi aplicada a pesquisa exploratória que foi desencadeada em três etapas, nomeadamente, a fase do preparo do trabalho de campo, que consistiu na revisão bibliográfica, documental, e na determinação de instrumentos de colecta de dados; a realização do trabalho de campo, que consistiu na observação e na colecta de dados; e por fim a fase da redacção do trabalho, que consistiu na compilação da informação obtida a fim de materializar o trabalho.

Palavras-chave: Revitalização, Bar, recreação e lazer.

Lista de Abreviaturas e Siglas

CMCI – Conselho Municipal da Cidade de Inhambane

CEHOTUR – Centro de Excelência em Hotelaria e Turismo

DPCTI – Direcção Provincial de Cultura e Turismo de Inhambane

ESHTI – Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane

PDH - projecto de desenvolvimento Hoteleiro

RETRBSD – Regulamento de Empreendimentos Turísticos, Restauração, Bebidas e Salas de Dança.

INE – Instituto Nacional de Estatística.

UEM – Universidade Eduardo Mondlane.

Lista de Figuras

Figura 1 – Visualização do Mapa do Municipio de Inhambane.....19

Figura 2– Ilustração da Estrutura actual do Bar.....27

Figura 3– Ilustração do Bar Revitalizado28

Lista de Tabelas

Tabela 1 – Equipamentos para piscina30

Tabela 2 – Equipamentos e Utencilios para o Bar31

Lista de Quadros

Quadro 1 – Material para Revitalizacao do espaco.....29

Índice

<i>Declaração</i>	iii
<i>Dedicatória</i>	v
<i>Agradecimentos</i>	vi
<i>Resumo</i>	vii
<i>Lista de Abreviaturas e Siglas</i>	viii
<i>Lista de Figuras</i>	viii
<i>Lista de Tabelas</i>	viii
<i>Lista de Quadros</i>	viii
1. INTRODUÇÃO	1
1.1. ENQUADRAMENTO	1
1.2. PROBLEMATIZAÇÃO	3
1.3. JUSTIFICATIVA	3
1.4. OBJECTIVOS	4
1.4.1. Objectivo geral:	4
1.4.2. Especifico:	4
1.5. METODOLOGIA	4
1.5.1. Fases da pesquisa	5
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	7
2.1. Conceitos	7
2.1.1. Revitalização	7
2.1.2. Espaço	8
2.1.3. Recreação	8
2.1.4. Lazer	9
2.1.5. Bar	10
2.1.5.1. Tipos de bar.....	10

2.1.5.2.	Estrutura do Bar	11
2.1.5.3.	Serviços de Bar	12
2.1.5.4.	Serviço directo	12
2.1.5.5.	Serviço indirecto	13
2.1.5.6.	Serviço misto	13
2.1.6.	Layout	13
2.1.6.1.	Tipos de Layout	13
2.1.6.2.	<i>Layout</i> celular.....	14
2.1.6.3.	<i>Layout</i> posicional ou fixo.....	14
2.1.6.4.	<i>Layout</i> misto.....	14
2.1.7.	Tipologias de piscinas	14
2.1.7.1.	Quanto a finalidade	14
2.1.7.2.	Aspectos construtivos	15
2.1.7.3.	Piscina de concreto armado.....	15
2.1.7.4.	Piscina de vinil	15
2.1.7.5.	Piscina de fibra de vidro.....	16
3.	DESENVOLVIMENTO DO PROJECTO	17
3.1.	Apresentação do local ou área de estudo	17
3.2.	Estudo técnico do problema	19
3.3.	Acções Concretas para Resolução do Problema	22
3.3.1.	Limpeza geral do espaço.....	22
3.3.2.	Piscina.....	22
3.3.3.	Estrutura do Bar	22
3.4.	Resultados esperados	33
3.5.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	34
3.6.	ORÇAMENTO.....	35

4. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS..... 38

APÊNDICE..... 40

1. INTRODUÇÃO

O presente projecto tem como objectivo apresentar uma proposta de revitalização do espaço piscina e bar da ESHTI na cidade de Inhambane como forma de aumentar a oferta para recreação e lazer.

1.1.ENQUADRAMENTO

A revitalização de espaços, com recuperação da memória tem levado também a revitalização de outros tipos de actividades, como festas ou rituais BOISSEVAIN (1996).

«A revitalização traduz uma nova postura de intervenção, que procura dar vitalidade às áreas através de um conjunto de acções, levando em consideração questões económicas, sociais, funcionais e ambientais. O modelo de intervenção adoptado procura dar uma nova vida às áreas das cidades através de um conjunto de acções que considera a situação do espaço existente e as relações humanas e económicas que os envolvem» (JANUZZI, R.; RAZENTE, N., 2007: 154).

Os estabelecimentos de restauração, qualquer que seja a sua denominação são considerados os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas geladas ou quentes, acompanhadas de petiscos no próprio estabelecimento ou fora dele. As denominações mais comuns são “Bar”, “snackbar”, “Cervejaria”, “cafeteria”, “wine bar” entre outros (DOSSIÊ TEMÁTICO, 2018).

Hoje em dia existem estabelecimentos que oferecem serviços de Alimentos e Bebidas e maneiras de preparo tão diversificadas que seriam surpreendentes para os comerciantes do século passado, mostrando assim, o quão essa área de restauração exige que os serviços sejam inovados continuamente (Pito2010).

Sendo assim elaborou se um projecto de revitalização para piscina e bar da ESHTI baseado nos resultados obtidos das entrevistas como forma de contribuir para o desenvolvimento sustentável e a construção do bem-estar social do local proporcionando um ambiente agradável e atractivo para todos seus usuários para o convívio. Os

objectivos e benefício deste processo e a recuperação melhoria da qualidade de vida na cidade reutilização da infra-estrutura existente para fins de recreação e lazer.

A piscina e o bar da Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane é uma instalação que pertencia a um projecto não concluído, do Banco Austral. Tal projecto, tinha como propósito a construção de um edifício para os seus escritórios (actual edifício amarelo), uma residência para os seus funcionários (actual biblioteca da Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane), e um salão para a realização de reuniões actual (Centro de Excelência de Hotelaria e Turismo de Inhambane CEHOTUR). De uma forma geral, o espaço é composto pela área de banho (piscina), balneários não concluídos e alguns compartimentos que podem ser aproveitados para diversos fins. Este local apresenta uma estrutura que se devidamente aproveitada, pode fazer com que o espaço reúna condições para a realização de actividades de lazer e recreação nos tempos livres dos estudantes da Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane e a comunidade da cidade de Inhambane. Desta forma, torna-se imprescindível a revitalização do espaço piscina e bar, de modo a fazer com que aumente as opções de entretenimento não só dos estudantes da ESHTI, mas também da comunidade residente na cidade de Inhambane. É com base nos factores acima apresentados que surge o presente tema (*Revitalização da piscina e bar da ESHTI para fins de recreação e lazer*) que se encontra inserido na cadeira de trabalho de fim de Curso.

O projecto divide-se em três capítulos: (I) capítulo a introdução, onde são trazidos aspectos que contextualizam o âmbito do projecto, no capítulo (II) o desenvolvimento do projecto: a apresentação da área de estudo, o estudo técnico do problema e as acções concretas para resolução do problema, a fundamentação teórica neste capítulo apresenta-se o referencial teórico do tema e os resultados esperados onde são expostas as expectativas da implementação do projecto, e no capítulo (III) o cronograma de actividades, onde apresentam-se de forma detalhada as etapas de desenvolvimento do projecto e por fim apresenta-se o orçamento que é a apresentação do custo geral do projecto.

1.2.PROBLEMATIZAÇÃO

Os processos de reestruturação e remodelação são conhecidos sob o nome de qualificação, requalificação ou revitalização, ou pelo anglicismo gentrificação, permitem que os espaços retomem seu carácter público (LEITE, 2002, p. 116).

A Piscina e o Bar apresentam um estado de abandono que contribuí para gerar desconforto visual, e ambiental, para além representar evidente falta de compromisso com os alunos, professores, técnicos- administrativos e com o património público. A sua infra-estrutura e acessibilidade foram os motivos que me levaram a escolha do local pertencente a ESHTI devido a locais que ofereçam recreação e lazer na cidade de Inhambane.

Actualmente a Piscina e o Bar encontra-se desprovido de cuidados oque pode fazer com que, perca as potencialidades que possui para além de ser um risco ao bem-estar, dos moradores próximo da área no qual se encontram, pois pode servir de refúgio para diversos animais ou insectos.

A falta de condições estruturais é a condicionante para a inutilização da piscina e o bar nos dias de hoje devido o período que ficou em desuso. A piscina e o bar precisam de uma reabilitação para poder viabilizar a realização de convivências de interesse comuns com a implantação de novos espaços e optimização de outros.

Será que a revitalização da piscina e bar da ESHTI vai influenciar para aumento de opções para recreação e lazer na cidade de Inhambane?

1.3.JUSTIFICATIVA

A revitalização é uma intervenção que visa dar resposta ao problema do declínio urbano, variando de acordo com as necessidades locais e as tendências urbanas (GARCIA, SPANDOU, MARTÍNEZ &MACÁRIO, 2010). A cidade também sempre foi um mercado de procura e oferta de bens e serviços, com vias de acesso que conectam os vários usos da cidade (LLOYD & AULD, 2003).

O local escolhido para Revitalização, destaca-se pela projecção visual para o local onde se encontra, um aspecto positivo do ponto de vista imagético, mas relativamente negativo do ponto de vista funcional e usual.

Ciente e incomodado com a falta de aproveitamento dessa área, escolheu se o local pertencente a ESHTI como forma de oferecer a comunidade possibilidade de convivência, num espaço higiénico, visualmente agradável e livre desconfortos no sentido de reverter a actual situação. Para isso, será proposto a Revitalização do espaço piscina e bar para fins de lazer e recreação. Justifica-se também a proposta através de estudos sobre a necessidade e importância de espaços voltados para o lazer da população.

Com o reaproveitamento do espaço, perspectiva-se tornar o local como o escolhido para o lazer dos residentes, estudantes e comunidade. A implementação de um Bar e Piscina seria de extrema relevância, pois, para além de gerar benefícios económicos para a instituição que a tutela, faria com que a cidade tivesse mais opções no que diz respeito a actividades de entretenimento possibilitando aos moradores mais meios de diversão.

1.4.OBJECTIVOS

1.4.1. Objectivo geral:

- ✓ Revitalizar o espaço, piscina e bar da ESHTI para recreação e lazer

1.4.2. Especifico:

1. Identificar as deficiências do espaço;
2. Descrever os processos de revitalização do espaço, Bar e piscina;
3. Propor um plano de desenvolvimento do espaço.

1.5. METODOLOGIA

Para o presente projecto foi aplicada a pesquisa exploratória, com abordagem qualitativa por meio a procedimento de pesquisa Bibliográfica e pesquisa Documental.Zanella (2011):

1.5.1. Fases da pesquisa

a) Pesquisa bibliográfica

A pesquisa bibliográfica abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico entre outros (MARCONI E LAKATOS, 2003).

Esta, consistiu na busca de material didáctico em obras de autores consagrados na matéria em questão, que serviu de embasamento para sustentar as abordagens apresentadas.

b) Pesquisa documental

Para Gil (2002), a pesquisa documental é aquela realizada a partir de materiais que não receberam tratamento analítico, esta pode ser feita com base em relatórios, anuários, manuais, regulamentos entre outros documentos institucionais tais como: Regulamento de Empreendimentos Turísticos, Restauração e Bebidas e Salas de Dança, relatórios que descrevem a realidade do país em particular da área de estudo.

Esta consistiu na busca de informações em arquivos documentais do conselho municipal da cidade de Inhambane e da Direcção da Cultura e Turismo da Cidade de Inhambane de forma a colher informações relativas ao local onde pretende-se desenvolver o projecto.

3ª Fase: Realização do trabalho de campo

c) Técnicas e instrumentos de recolha de dados

De acordo com Gil (1999), a entrevista é uma das técnicas de colecta de dados mais utilizados nas pesquisas sociais. Esta técnica de colecta de dados é bastante adequada para a obtenção de informações acerca do que as pessoas sabem, crêem, esperam e desejam, assim como suas razões para cada resposta.

Entrevista

De acordo com Marconi e Lakatos (2003), a entrevista é uma conversação efectuada face a face, de maneira metódica; proporciona ao entrevistador, verbalmente informações necessárias de acordo com o contexto. Assim consistiu na aplicação de um guião de entrevista (Semi-estruturada), (vide apêndice A), para obter informações a fim de averiguar a necessidade de proposta de *Revitalização do espaço piscina e bar da Eshti para fins de recreação e lazer*.

Esta forma ou técnica de colecta de dados foi direccionada a dois (1) funcionários do conselho municipal da cidade de Inhambane (CMCI) e um (1) funcionário da secretaria da Departamento da Cultura e turismo da Cidade de Inhambane (DPCULTUR), de modo a buscar informações gerais acerca do espaço onde esta localizada a piscina e bar da ESHTI. (APENDICE A)

Observação

Para Marconi e Lakatos (2003), a observação utiliza por sua vez os sentidos na obtenção de determinados aspectos da realidade. Não consiste apenas em ver e ouvir, mas também em examinar fatos que se deseja analisar. Esta técnica baseou-se no registo detalhado por via de um telemóvel, o actual cenário do espaço piscina bar da ESHTI. O estudo serviu-se desta técnica de modo a verificar todos os pontos patentes nas instalações que estejam susceptíveis de melhoramento e os que estejam em condições de aproveitamento. (vide apêndice B).

4ª Fase: Redacção do trabalho final

Após a colecta dos dados obtidos na realização do trabalho do campo com os dados obtidos na revisão bibliográfica foi feita a análise e compilação dos resultados, de acordo com as diversas abordagens dos autores em relação à realidade constatada no trabalho de campo com objectivo de propor a revitalização do espaço piscina e bar da ESHTI para fins de recreação e lazer na cidade de Inhambane.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1. Conceitos

De acordo com o RETRBSD (2016, p. 58):

“Empreendimentos turísticos destinam-se a prestar serviços de alojamento turístico, restauração e bebidas e salas de dança ou animação de turistas mediante remuneração, dispondo, para o seu funcionamento, de um adequado conjunto de estruturas, equipamentos e serviços complementares”.

Estabelecimentos de restauração e bar

“Estabelecimento destinado à prestação de serviços de alimentação e que, por suas condições de localização ou tipicidade, possa ser considerado de interesse turístico.” (apud CASTELLI, 2003, p. 297)

Os Estabelecimentos de Restauração e Bebidas são espaços destinados a proporcionar, mediante remuneração serviços de alimentação e bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele, (RETRBSD, 2016).

Enquadram-se nestes sectores de actividade os seguintes estabelecimentos: Marisqueira, casas de pasto, pizzerias, snack-bar, self-services, eat-drives, take-away ou fast-food, cafetaria, bar, Cervejaria, pastelaria, confeitaria, boutique de pão quente, cafetaria, casa de chá, gelataria e pub.

2.1.1. Revitalização

É um conjunto ou acções que buscam dar novo vigor, força, energia a alguma coisa ou acção de atribuir nova vida a algo ou a alguém o que já se está a perder, (TOLEDO e DOS SANTOS, 2012).

O termo revitalização remete a um conjunto de medidas que visam criar nova vitalidade, a dar novo grau de eficiência a alguma coisa, ensumar, reabilitar, (BEZERRA e CHAVES, 2014).

Para Toledo e Guimarães (2010) citados por Teixeira (2016), revitalização é um processo ou um conjunto de acções que visam uma série de transformações que englobam intervenções destinadas a relançar a vida económica de uma área degradada abrangendo e respeitando as suas potencialidades sociais locais.

“Ação, processo ou efeito de revitalizar, de dar nova vida a alguém ou a algo.”
(DICIONÁRIO HOUAISS, 2009).

Este processo incide sobre um objecto previamente definido. Posteriormente, se faz necessário um estudo desse objecto, por meio de projectos coordenados pelas instituições responsáveis pela revitalização e financiamento.

2.1.2. Espaço

O espaço pode ser considerado uma forma de vida e a base para a construção de uma identidade da cidade; a relação dos cidadãos com ele é importante para que haja relações sustentáveis e sentido para o seu uso (CARLOS, 2007, p. 50).

Os espaços têm como propósito a construção e o fortalecimento de laços afetivos (amigos, familiares ou mesmo estranhos), e, nesse sentido, os laços representam a maior oportunidade que a cidade oferece a quem a desfruta (MONTGOMERY, 2015, p. 78).

Gehl (2014, p. 16) afirma que os espaços são um convite para se vivenciar o novo, ter uma nova experiência ou mesmo conferir um novo uso à cidade

2.1.3. Recreação

Segundo Toledo e Dos Santos (2012) são espaços que devem proporcionar recreação física e psicológica e oferecer um local onde o ser humano possa ter um ambiente adequado ao lazer. Recreação pode ser definida como: “ (...) algo que dá diversão, prazer, satisfação e alegria”. Para BARTHOLO (2001, p. 91)

O que caracteriza as atividades de recreação é a atividade ou disposição do executante, “marcadas sempre pela livre escolha da pessoa que com elas preenche as suas horas vagas, visando unicamente à alegria intrínseca a tais ocupações” TEIXEIRA, FIGUEIREDO, (1970, p. 58) (p. 131).

“A recreação, portanto, é uma atividade que se processa a partir do enfoque simultâneo da sensibilidade, da consciência e da cultura em sua ludicidade e criatividade.” (WERNECK, 2000).

2.1.4. Lazer

O lazer pode ser conceituado como “sendo uma ocupação não obrigatória, de livre escolha do indivíduo que a vive e cujos valores propiciam condições de recuperação psicossomática e de desenvolvimento pessoal e social“.REQUIXA (1980)

De acordo com Camargo (1989) define como qualquer atividade que não seja profissional ou doméstica: “um conjunto de atividades gratuitas ou não, prazerosas, voluntárias e libertárias, centradas em interesses culturais, físicos, manuais, intelectuais, artísticos e associativos, realizados em tempo livre, cabulado (roubado) ou conquistado historicamente sobre a jornada de trabalho profissional e doméstica e que não interferem no desenvolvimento pessoal e social dos indivíduos (1989, 79-80).

Segundo Dumazedier (1980, p. 20).O que caracteriza lazer como um conjunto de ocupações as quais os indivíduos podem integrarem-se de livre vontade, seja para repousar, seja para divertir-se, recrear-se e entreter-se, ou ainda, para desenvolver sua informação ou formação desinteressada sua participação social voluntária ou sua livre capacidade criadora após livrar-se ou desembaraçar-se das obrigações profissionais e sociais”

Dumazedier (1980a),o lazer deve ser entendido, como toda atividade constituída por essas quatro propriedades:

- 1) Caráter liberatório: o lazer resulta de uma livre escolha;
- 2) Caráter desinteressado: a atividade de lazer não é pragmática;
- 3) Caráter hedonístico: a atividade de lazer é marcada pela procura de um estado de satisfação;
- 4) Caráter pessoal: a atividade de lazer envolve toda personalidade.

Ainda entre os autores pioneiros na produção teórica do lazer, podemos citar Ethel Bauzer Medeiros e Renato Requiça. Medeiros (1980, p. 3) define o lazer como “espaço

de tempo não comprometido, do qual podemos dispor livremente, porque já cumprimos nossas obrigações de trabalho e de vida propiciam condições de recuperação psicossomática e de desenvolvimento pessoal e social”.

2.1.5. Bar

Segundo Maússe (2007), é definido como sendo um estabelecimento da indústria hoteleira ou, simplesmente, uma secção do hotel cuja exploração assenta essencialmente no comércio de bebidas, podendo, para além destas, servir, como complemento, sanduíches e canapés.

Pacheco (1996, p. 19) caracteriza o bar como um local onde se servem bebidas, e cuja ambientação é composta de um balcão e de assentos individuais. Alguns bares possuem ainda ambientes com pequenas mesas, cadeiras e poltronas.

O termo bar é designado a todo estabelecimento comercial onde os clientes consomem bebidas alcoólicas e não alcoólicas, cafés, chás e alguns alimentos como petiscos, sanduíches, porções, entre outros. (DIAS, 2005).

2.1.5.1. Tipos de bar

Snack-bar: é um bar tipicamente americano onde são servidas refeições rápidas e bebidas localiza-se em alojamentos de departamentos, aeroportos, estações ferroviários e hotéis

American bar: é um bar tipicamente americano, composto por longo balcão e por prateleiras para exposição de garrafas. A montagem do salão é sempre voltada para o bar, de forma que o barman seja a principal atracção. Serve bebidas internacionais, cocktails e salgados.

Swimming pool bar: é um bar de apoio a piscina, cujo serviço, para além das bebidas tradicionais, compreende chás batidos, sanduíches, etc.

Wine bar: este é vocacionado à venda de todo o tipo de vinho servido a copo ou em garrafa.

Cocktail-bar: é normalmente o bar principal de um hotel, embora se possa encontrar este tipo fora do mesmo. Nele são servidas todas as bebidas, sendo caracterizado pelas composições.

Dancing Bar: Este tipo de estabelecimento, é também designado por boite ou discoteca e ainda po night-club. São locais de diversão sendo a sua clientela, constituída por jovens, tendo em como atracão um conjunto musical ou discos ao som dos quais se divertem

Pub bar: é um tipo de bar com características muito sui generis, de origem inglesa. Embora nele sejam fornecidas todas bebidas e comidas simples e rápidas, a cerveja é que o caracteriza.

Piano bar: é um bar americano, onde se tem as características do american bar e musica ao vivo tocada em um piano.

2.1.5.2.Estrutura do Bar

A estrutura de um bar pode ser bastante simples, basta um balcão, um salão para a colocação das mesas, banheiros, depósito para o estoque e a área da cozinha. Mesmo com a simplicidade, o ambiente deve possuir uma identidade visual que concorde com a proposta do seu negócio. O balcão e o salão para servir bebidas devem ser localizados em área ampla e agradável para a permanência dos clientes.

Balcão – O balcão deve merecer atenção especial e deve estar em local bem escolhido e de acesso imediato. Nem sempre é aconselhável ter que atravessar o salão para chegar ao bar. O balcão deve ter comprimento, altura e largura que atendam ao conforto e à quantidade do público-alvo pretendido. O tampo pode ser de madeira, granito ou mármore, pois é recomendável que seja de material de fácil limpeza.

O espaço interior precisa ter amplitude suficiente para permitir a movimentação dos atendentes e/ou barman. As bebidas mais nobres merecem um lugar privilegiado nas prateleiras. Certas garrafas de bebidas possuem rótulos que por si só servem de decoração e desperta desejo de degustá-las.

A iluminação adequada pode potencializar o poder de atração e contribuir para dar uma impressão de amplitude e beleza. Luzes minúsculas colocadas atrás das garrafas ressaltam a cor dos líquidos neles contidos.

A bancada onde ficam os copos, as geladeiras e a prateleira onde ficam as bebidas devem estar acessíveis para não dificultar o serviço quando a casa estiver cheia.

Os banquinhos devem ser giratórios e projetados em função da altura do balcão, de forma que o cliente possa ficar sentado, com a maior parte do tronco acima do nível do tampo para ter acesso ao copo ou aos petiscos com boa visibilidade. Deve-se cuidar para que os bancos sejam confortáveis e resistentes ao uso.

Salão – O espaço mais nobre e amplo deve ser destinado aos clientes. Deve-se ter um espaço que acomode confortavelmente os clientes, para cada 100 m², sem colunas ou obstáculos. Em estabelecimentos mais populares, o espaço entre as mesas pode ser menor perdendo um pouco de conforto e do trânsito dos funcionários para servir as mesas.

2.1.5.3. Serviços de Bar

Segundo Valente (2014), normalmente são utilizadas três técnicas distintas de execução do serviço de bar, nomeadamente: serviço directo, serviço indirecto e serviço misto.

2.1.5.4. Serviço directo

É um sistema de serviço de bar, já pouco utilizado hoje em dia, pela demora na sua execução, o que o torna pouco funcional. Assim consiste em o empregado dirigir-se ao cliente e tirar o respectivo pedido anotando-o no bloco e a seguir prepara as respectivas bebidas na bandeja.

Por outra, este serviço consiste em servir todas as bebidas à frente do cliente, à excepção das composições. Como tal, as bebidas solicitadas, terão que ser transportadas nas próprias garrafas, assim como um balde de gelo e os respectivos copos.

2.1.5.5.Serviço indirecto

É um serviço de bar em que as bebidas saem do bar, já nos próprios copos, adicionando-se agua ou refrigerantes, apenas na presença do cliente.

2.1.5.6.Serviço misto

Neste caso, é a mistura dos dois serviços, em que se tenta dentro do profissionalismo simplificar o primeiro processo, mas dando largas há imaginação do empregado. Assim sendo, as aguardentes velhas, os whiskys e as bebidas de marca mas dispendiosas serão servidas junto ao cliente conforme o solicitado.

2.1.6. Layout

Segundo Jones e George, “o layout e a tecnica de administracao de operacoes cujo o objectivo e criar a interface homem e maquina , para aumentar a eficiencia do sistema de producao.o objectivo do layout e melhorar o aproveitamento do espaco a seguranca e o conforto dos colaboradores.”

Layout é uma das principais características de um setor produtivo, pois determina a sua forma e aparência, além de mostrar a maneira que os recursos (materiais, informações, clientes) serão transformados e como os mesmos irão fluir através de uma operação (SLACK, 2002. p.161).

A construção de um espaço de trabalho com um arranjo espacial ideal, possuindo o melhor desempenho e que as atividades sejam executadas das melhores maneiras possíveis precisa que alguns fatores sejam levados em conta. Estes fatores são os custos, a flexibilidade, a segurança, as condições de trabalho, as condições de controlo e qualidade e a qualidade em si para processo produtivo. (BORDA, 1998) (CAMAROTTO, 1998).

2.1.6.1.Tipos de Layout

Silveira (1994) e Neumann & Scalice (2015) identificam os tipos básicos de layout, celular, fixo, e misto sendo que os mesmos podem ser expressos em um gráfico relacionando diferentes níveis de volume com variedade de produtos e serviços.

2.1.6.2. *Layout* celular

Segundo Slack, Chambers & Johnston (2002) “é aquele em que os recursos transformados, entrando na operação são pré-selecionados (ou pré selecionam-se a si próprios) para movimentar-se para uma parte específica da operação (ou célula) na qual todos os recursos transformadores necessários a atender às necessidades imediatas de processamento se encontram”.

2.1.6.3. *Layout* posicional ou fixo

Segundo Neumann & Scalice (2015), este tipo de layout também conhecido como layout fixo ou project shop, sendo considerado o tipo de layout mais básico e geralmente utilizado quando o produto tem dimensões muito grandes e não pode ser facilmente deslocado. O que é comum neste tipo de layout é o material permanecer parado enquanto a mão-de-obra e os equipamentos se movimentam ao redor.

2.1.6.4. *Layout* misto

Este tipo de layout também chamado de layout híbrido é o resultado da junção de mais de um tipo de layout em uma única unidade de produção, devido ao alto índice de demanda variada e ao volume de um grande mix de produção.

2.1.7. Tipologias de piscinas

De acordo com a NBR 9819 (ABNT, 1987), as piscinas são classificadas quanto ao seu uso: (1) públicas, (2) coletivas, de hospedaria, (3) residenciais coletivas e (4) residenciais privadas; assim como quanto a finalidade: (1) desportivas, (2) recreativas, (3) mistas, (4) infantis e (5) especiais.

2.1.7.1. Quanto a finalidade

As piscinas públicas são definidas como piscinas de centros comunitários destinados ao uso do público em geral. Estas piscinas são concebidas para serem uma opção de lazer acessível à toda comunidade NBR 9819 (ABNT, 1987). As piscinas coletivas são

definidas como piscinas de uso destinado exclusivamente aos associados de uma entidade, tais como clubes, escolas e afins NBR 9819 (ABNT, 1987).

As piscinas recreativas são destinadas a recreação e à prática esportiva, mas inadequada para competições desportivas. É a finalidade mais comuns entre as piscinas residenciais privativas e residenciais coletivas. As piscinas mistas possuem áreas específicas destinadas à recreação e à prática esportiva.

As piscinas infantis são têm como objetivo atender o público infantil com segurança. A sua característica mais marcante é o limite de profundidade, que não deve superar 60 cm.

Por fim as piscinas especiais são definidas como as piscinas de fins específicos que não a recreação ou o desporto.

2.1.7.2.Aspectos construtivos

A execução da piscina pode ser realizada mediante diversos meios e materiais, cada um dotado de certas peculiaridades construtivas, tais como: (1) piscinas de concreto com revestimento de azulejo ou pastilha, (2) piscina de vinil e (3) piscinas de fibra.

2.1.7.3.Piscina de concreto armado

As principais vantagens da piscina de concreto são: (1) grande resistência mecânica, (2) elevada durabilidade, (3) versatilidade uma vez que são possíveis os mais diversos formatos e (4) flexibilidade estética na escolha dos azulejos.

As principais desvantagens da piscina de concreto são: (1) preço elevado, (2) possibilidade de acúmulo de sujeira nas reentrâncias dos azulejos e (3) onerosa manutenção em caso de patologias na impermeabilização.

2.1.7.4. Piscina de vinil

Piscinas de vinil devem ter os cantos arredondados para melhor instalação do bolsão de vinil. Tal instalação se faz possível mediante o uso de um aspirador responsável por remover o ar intermediário entre a base de estrutural e o vinil.

As principais vantagens da piscina de vinil são: (1) instalação rápida, (2) fácil manutenção uma vez que trincas e vazamentos são passíveis de concerto com a piscina cheia, (3) fácil limpeza uma vez que a superfície lisa do vinil não apresenta locais de acumulação de sujeira, (4) dispensa impermeabilização já que o próprio vinil funciona como agente impermeabilizante.

As principais desvantagens da piscina de vinil são: (1) estética sujeita ao excesso de cloro, o qual pode fazer com que o material perca a coloração original e (2) fragilidade uma vez que o material pode ser facilmente danificado por objetos pontiagudos.

2.1.7.5. Piscina de fibra de vidro

As principais vantagens da piscina de fibra de vidro são: (1) preço, (2) durabilidade, (3) Velocidade de montagem, (4) facilidade de limpeza uma vez que a superfície lisa não propícia acúmulo de sujeira e (5) resistência a vazamentos.

As principais desvantagens da piscina de fibra de vidro são: (1) menor versatilidade.

3. DESENVOLVIMENTO DO PROJECTO

3.1. Apresentação do local ou área de estudo

O município de Inhambane situa-se na região Sul de Moçambique, na parte sudeste da província de Inhambane, a aproximadamente 460 km ao norte da cidade de Maputo, capital moçambicana; a 260 km ao norte de Xai-Xai e a 740 km ao sul da cidade da Beira, a segunda maior cidade do país (BILÉRIO, 2007).

Segundo dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), o município de Inhambane (MOÇAMBIQUE, 2010) ocupa uma superfície de 195 km², que perfaz cerca de 0.3% do território total da província, limitando-se ao norte pela Baía de Inhambane, no Oceano Indico; ao sul, pelo Distrito de Jangamo, pelo rio Guiúá; a leste, pelo Oceano Indico e a oeste, pela Baía de Inhambane, município da Maxixe (AZEVEDO, 2014). Em termos demográficos o município de Inhambane contava, até ao ano de 2016, com uma população de 79995 habitantes. Nhamtumbo (2007) citado por Azevedo (2014) afirma que o município de Inhambane apresenta uma tendência crescente da população de habitantes em bairros urbanos e suburbanos mais aglomerados, enquanto os bairros rurais são caracterizados por dispersão populacional.

O espaço está localizado na cidade de Inhambane, Balane 2, Av. Revolução, num espaço adjacente ao sector Administrativo da Escola Superior de Hotelaria e Turismo e ao Centro de excelência em hotelaria e Turismo.

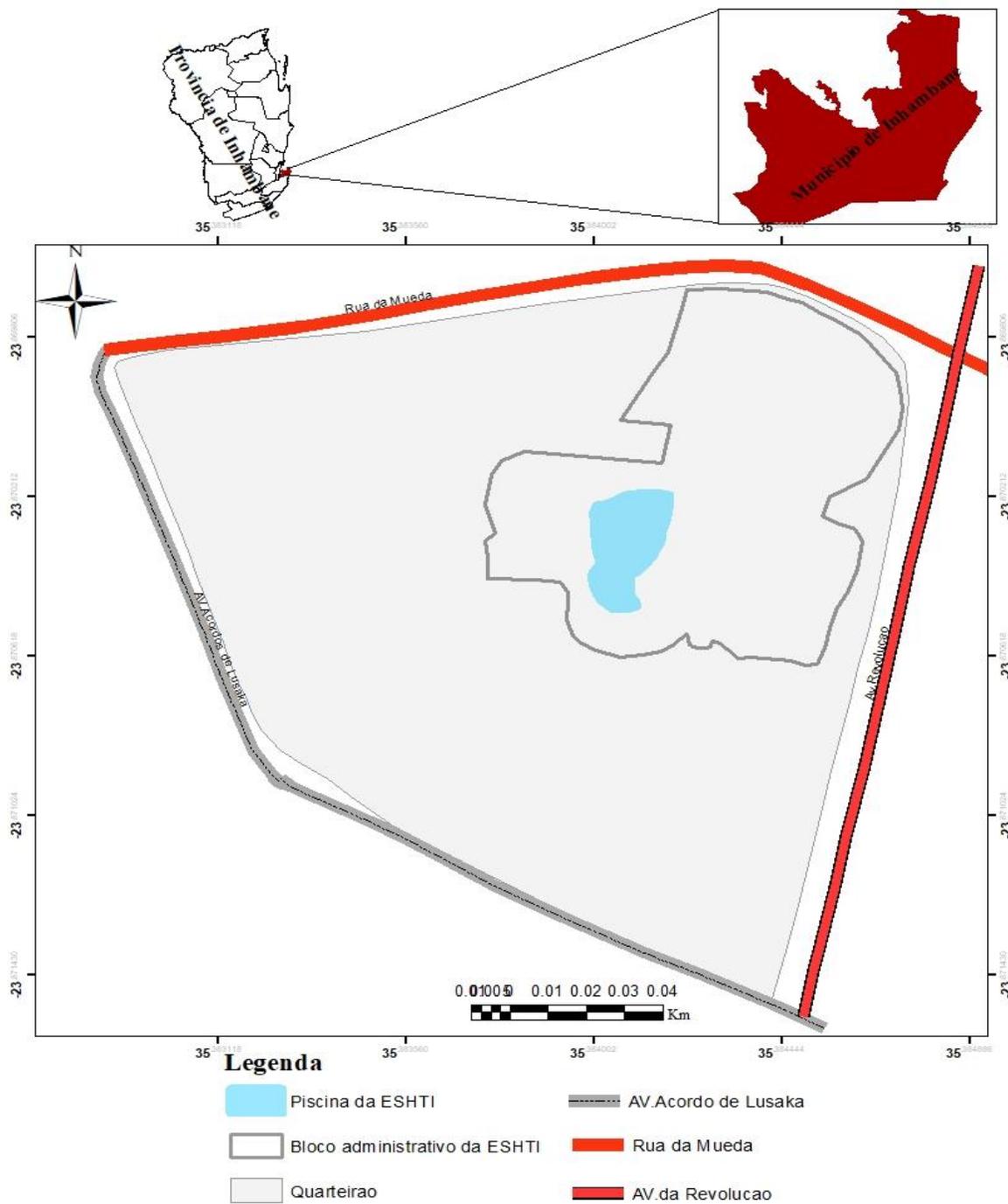


Figura 1- Mapa do Município de Inhambane

Fonte: Autor (2022)

Segundo informações colhidas no Município da Cidade de Inhambane bem como na Direcção Provincial da cultura e Turismo da Cidade de Inhambane, o espaço onde se pretende desenvolver o projecto pertenceu a um projecto levado a cabo pelo Banco Austral, entidade que pretendia construir as suas instalações no local para o desenvolver de suas diárias. O projecto não chegou a ser concluído, Passado algum tempo, o espaço passou a pertencer a Escola superior de hotelaria e turismo, e actualmente é no espaço que encontra-se localizada a Administração da Escola superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane (ESHTI) e o Centro de Excelência em hotelaria e turismo. A piscina é resultado do primeiro projecto, foi por algum tempo utilizado mas nos dias de hoje apresenta fissuras no seu interior, não possui água e apresenta alguns equipamentos danificados. No entanto, o espaço apresenta uma estrutura que antigamente servia de Bar mas não apresenta um layout para prática de serviços nas quais são pretendidos e para disposição dos equipamentos, a situação actual do bar é consideravelmente caótica, uma vez que este apresenta-se descuidado facto que contribui para o aumento da deterioração do espaço.

A piscina e bar da Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane (ESHTI) localiza-se no centro da cidade, concretamente na Avenida da revolução no bairro Balane-2 este espaço pertence actualmente a Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane, Instituição da Universidade Eduardo Mondlane e está localizada exactamente num espaço adjacente ao sector Administrativo e ao Centro de Excelência Formação em Hotelaria e Turismo (CEHOTUR), objectivo deste processo é a recuperação melhoria da da infra-estrutura existente para fins de recreação e lazer.

3.2. Estudo técnico do problema

Gomes (2005), entende que o processo de revitalização, é um factor de bastante importante na evolução urbana e que é impulsionada pela necessidade do mercado. A necessidade de intervenção em espaços urbanos se dá não apenas para que se conserve toda a estruturação existente, mas, sobretudo pela necessidade de restaurar a identidade dos espaços e das pessoas com que se relaciona. A revitalização do espaço, contribui para

um novo sentido ao local, o indivíduo vivencia o espaço, entende seu significado e, com isso, gera novos afectos em relação a ele. (Gehl,2014, p. 18).

O aproveitamento de infra-estruturas em sub-rendimento é nos dias de hoje uma preocupação cada vez maior por parte dos gestores. Essa preocupação acentua-se sobretudo em nossos dias em vista da realidade socioeconómica que o país atravessa. Assim sendo, o aproveitamento de infra-estruturas inoperantes, constitui uma mais-valia em termos económicos para o alavancamento da economia local além de postos de emprego, e por conseguinte conforto aos usuários, valorizar os espaços de convivência como uma nobre opção de lazer.

A ESHTI tem sob a sua gestão um local com uma estrutura básica para o funcionamento de um bar, precisando apenas de alguns melhoramentos, porém as mesmas instalações não têm sido aproveitadas para o efeito, facto este que acaba constituindo um problema, primeiro devido a depreciação das infra-estrutura e também pela crescente procura por parte dos munícipes por locais que possam diversificar os serviços e locais que forneçam recreação e lazer. Deste modo, é extremamente crucial que as mesmas infra-estruturas sejam devidamente reaproveitadas.

É nesta fase foi feita uma análise profunda do espaço, análises essas que serão de grande relevância, pois, será com base nas mesmas que se chegará a conclusão do que se pode aproveitar no espaço e identificar-se-á o que precisa de alterações ou ajustes.

Layout

O bar, por ser um estabelecimento onde as pessoas se encontram, geralmente para passar momentos de descontração, deve oferecer condições físicas para tal, como: mesas, cadeiras e poltronas confortáveis e decoração adequada para o ambiente que se deseja proporcionar. Tanto na parte interna do bar como naquela destinada ao público, deve-se prever espaço suficiente para a circulação das pessoas. Desse modo serão feitas algumas alterações do layout da estrutura actual na qual possui Bar substituição do pavimento, alteração da actual parte frontal ampliação do balcão do bar para colocação de um bar único, com uma entrada para cozinha, criação de um layout na qual poderá se por

a disposição os equipamentos e criar um ambiente de trabalho mais seguro e conforto aos colaboradores e clientes.

A piscina apresenta uma estrutura que será reaproveitada actualmente apresenta fissuras no seu interior e danificação de alguns materiais devido a falta de uso no seu interior não possui água apresenta a falta de um sistema hidráulico e de electrobombas, apresenta um aspecto não agradável podendo sofrer algumas alterações como forma de garantir maior acessibilidade acesso a todos para posterior montagem de novos equipamentos para seu uso.

Com vista a adequar o projecto no espaço será necessário algumas alterações na estrutura na qual ira possuir o Bar o espaço na parte frontal para colocação das mesas e uma cozinha, copa e um pequeno armazém seguindo todas as normas ISO 9000 normas genérica de sistema de Gestão. Este também possui uma parte exterior com uma disposição para a arrumação de mesas e para actividades de entretenimento para os clientes que devera também passar por modificações de modo a deixar o espaço mais atraente.

Actualmente o Bar apresenta um layout que de certa forma não vai de encontro com as normas básicas de disposição de um espaço que proporcione serviços de bar ou restauração devendo por via disso sofrer alterações de modo a o tornar apto para os serviços pretendidos. A estrutura física do bar apresenta-se dividida em dois espaços, cada um deles com um balcão, Não se sabe ao certo se ambos os espaços eram destinados aos serviços de bar apenas ou se um era destinado a serviços de pequenas refeições e o outro a serviços de bar. Mas uma vez que com o projecto em causa pretende-se oferecer não só o serviço de bar mais também pequenas refeições assim sendo a estrutura actual sofrera algumas alterações para que esteja em condições de oferecer os dois serviços distintos

No que diz respeito a instalação eléctrica e a canalização, verificou se que os sistemas tanto de instalação eléctrica e de canalização apresentam-se extremamente danificados, facto que determinará a substituição por completo de ambos.

3.3.Acções Concretas para Resolução do Problema

Como forma de solução do problema verificado apresenta-se o plano de revitalização em causa que será composto pelas seguintes acções: limpeza geral do espaço, e piscina, reabilitação da estrutura do bar.

3.3.1. Limpeza geral do espaço

Antes de qualquer acção, será necessário deixar o espaço devidamente organizado e em condições de modo a proporcionar um ambiente agradável. Tal processo implicara a retirada do capim do local, retirada dos resíduos existentes de modo a viabilizar aquelas que serão as próximas acções para a realização dos trabalhos.

3.3.2. Piscina

A piscina apresenta uma série de fissuras no seu interior, falta de revestimento na parede, um sistema de electrobombas, uma fonte de água, azulejos, equipamentos de limpeza, e os produtos químicos para que a piscina volte ao activo devera ter alterações devendo passar pela limpeza geral do interior da piscina, seguido da montagem de sistema geral hidráulico iniciando pela colocação de uma bomba motorizada, um filtro de água, um alimentador químico, Drenos, Retornos, Conectores de PVC unindo todos esses elementos.

3.3.3. Estrutura do Bar

Tecto

O tecto do edifício em questão, é a parte que mais apresenta problemas necessitando de uma mudança por completo da sua composição e estruturação como forma de garantir maior qualidade e segurança remoção da actual estrutura para colocação de um novo.

Paredes

As paredes da actual edificação apresentam algumas fissuras, envelhecimento da tinta, resultantes de diversos factores. Apesar das anomalias constatadas a sua estrutura ainda apresenta condições para a sua reutilização, facto que abre espaço para uma possível

reabilitação e correcção de defeitos relativas as fissuras para posterior rebocagem e pintura da mesma.

As paredes passarão por um procedimento restauração, assim sendo serão destruídas e construídas novas paredes com uma estrutura nova que disponha de espaço ou layout que garanta maior disposição de equipamentos e circulação das pessoas.

A revitalização também inclui a ampliação da parte frontal do bar de modo que haja mais espaço para os balcões.

Portas e janelas

As portas e janelas são a parte menos degradada da construção, porém, o seu aspecto actual não é dos mais agradáveis, devendo por essa via serem substituídas por novas e modernas de modo a dar semblante diferente e mais atractivo.

Instalação eléctrica e canalização

Para o seu funcionamento, o bar vai precisar de água e energia e para tal será necessária a instalação cuidadosa e detalhada do sistema de energia e água.

Instalação eléctrica

A instalação será feita tendo como propósito primordial o uso adequado da energia eléctrica levando em consideração os equipamentos que serão utilizados no bar. A instalação consistirá na montagem de quadro de distribuição, tomadas, interruptores, extensões, caixas eléctricas.

Iluminação do bar

A iluminação é um meio mais eficaz para gerar um ambiente adequado as actividades humanas e as funções que têm lugar em qualquer tipo de estabelecimento, criando as condições susceptíveis para atrair e reter os visitantes, dando as soluções ao conforto e bem-estar proporcionado aos clientes.

Em um bar, a atmosfera criada pela iluminação é extremamente importante quanto a dos serviços oferecidos. Apesar de a visibilidade ser a função primária da iluminação, está

desempenha diversas funções importantes que vão desde, tornar o espaço impressionante através da luz brilhante e convidativa.

Para o bar da piscina do espaço da ESHTI, projecta-se um sistema de iluminação cuja intensidade da iluminação ira variar de espaço para espaço dependendo da necessidade. O sistema contara com 2 tipos de iluminação, nomeadamente: iluminação difusa e directa.

Iluminação difusa

Este tipo de iluminação devera ser instalada em todas as instalações de maneira a permitir que os clientes se sintam confortáveis, compreender a luz ambiente para uma visão adequada dos espaços e devera ser uniformemente distribuída por todo local, permitindo ver com facilidade todas instalações e equipamentos e assessores existentes.

Iluminação directa

Este tipo de iluminação verificar-se-á em locais pontuais, tais como zona de preparo de alimentos e balcões de modo a facilitar o trabalho.

Canalização

A canalização consistirá basicamente na instalação de uma rede de canos e tubos. Nesta rede serão incorporadas redes de água e de esgoto. Este sistema tem um papel bastante importante e quando algo falha pode-se tornar num grande prejuízo, ter-se-á em consideração a utilização de materias resistentes que aguentem a pressão dos líquidos, ou dos resíduos transportados.

Pintura das paredes

O processo de revitalização dar-se-á por terminado na fase da pintura das instalações. Esta fase compreendera basicamente o seguinte:

- Pintura do edifício e as paredes.

Montagem dos equipamentos para o bar

Uma vez restaurada a estrutura física do estabelecimento, passar-se-á o processo de montagem de equipamentos do bar, dando se forma ao espaço conforme o pretendido

todo o material necessário para a operacionalização do bar, decoração do espaço, e legalização das actividades.

O estabelecimento terá um único balcão amplo instalado na parte frontal da estrutura, um dos quais contará no seu interior com prateleiras para bebidas alcoólicas e não alcoólicas, geleiras, cafeteiras, utensílios e equipamentos usados no bar.

O espaço que contara com mais equipamentos será a cozinha contará com seguintes espaços destinados:

- Zona de pré-preparo;
- Cozinha fria;
- Cozinha quente;
- Lavagem;
- Pastelaria

No seu exterior parte frontal do bar contará com um total de quatro (4) mesas de dezasseis (16) cadeiras, e quatro (4) bancos no balcão destinados aos clientes do lado adjacente contara com espaço com mais dezoito (18) cadeiras, três (3) mesas para seis (6) pessoas e três (3) sofás.

Ilustração do espaço actual



Projecção 1.



Projecção 2.

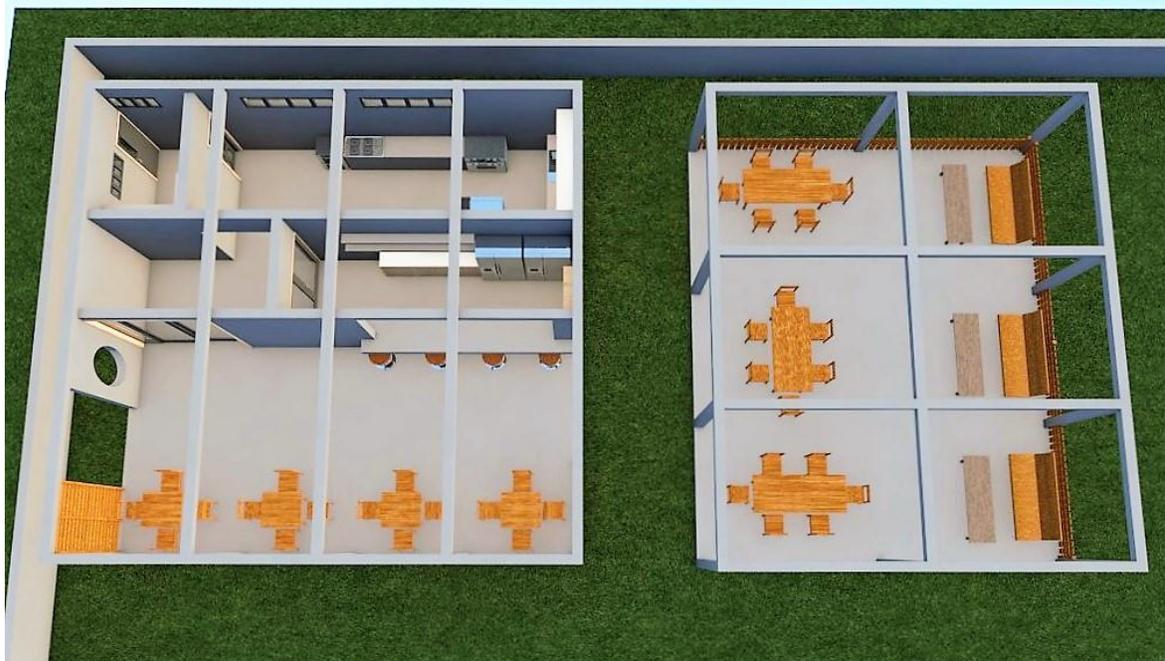
Estrutura do Bar Revitalizado



Projeção 3.

Fonte: Autor (2022)

Imagem do bar revitalizado



Projeção 4.

Fonte: Autor (2022)

Imagem de cima do bar revitalizado



Projeção 5.

Imagem frontal do bar e espaço para os clientes

Fonte: Autor (2022)

Quadro -1 Material necessário para Revitalização do espaço

Descrição	Material	Recursos humanos
Limpeza geral do espaço	<ul style="list-style-type: none"> • Vassouras, ancinhos; • Enxadas; pá; • Carinhas de lixo; • Latas de lixo; 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 Auxiliares de Limpeza
Restruturação das paredes	<ul style="list-style-type: none"> • Cimento, areia, pedra, ferros; • Pa; carrinha de mão; • Andaimes; • Blocos; • Agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico de construção civil • 3 Auxiliares
Revitalização da piscina	<ul style="list-style-type: none"> • Cimento; azulejo; • Agua, areia; • Polidor, • Uma bomba motorizada, • Um filtro de água, • Um alimentador químico, • Drenos, • Retornos, • Conectores de PVC. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico de construção de piscina • 1 Auxiliar
Sistema de canalização	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos de canalização 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico de canalização • 2 Auxiliares
Troca de tecto	<ul style="list-style-type: none"> • Barrotes; • Telhas; • Madeira; 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico de construção civil • 2 Auxiliares
Substituição e montagem das	<ul style="list-style-type: none"> • Portas novas 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico de carpintaria • 1 auxiliar

portas e janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Janelas novas • Vidros; 	<ul style="list-style-type: none"> •
Instalação eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos matérias diversos de eléctricos 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico electricista • 1 Auxiliar
Montagem de equipamentos	<ul style="list-style-type: none"> • Montagem de equipamentos de bar e espaço 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico de montagem de equipamentos para bar • 2 Auxiliares
Pintura das paredes	<ul style="list-style-type: none"> • Tintas; • Pinceis; • Rolos • Andaimes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico de pintura • 1 auxiliar
Decoração do espaço	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos e material decorativo 	<ul style="list-style-type: none"> • Decorador • 1 auxiliar

Fonte autor (2022)

Tabela-1 Equipamentos-Maquinaria necessários para piscina

Nº	Material para piscina	Quantidade	Custo unitário	Total (Mt)
01	Filtro de água	1	16,000.00	16,000.00
02	Alimentador químico	1	3,000.00	3,000.00
03	Retornos	1	4,000.00	4,000.00
04	Conector PVC	1	24,000.00	24,000.00
05	Bomba motorizada	1	18000.00	18,000.00
06	Polictor	1	10,000.00	10,000.00
07	Tanque de água	2	15,000.00	30,000.00
	Subtotal			105,000.00

Fonte: autor (2022)

Tabela -2 Equipamentos e utensílios para o espaço e Bar

Utensílios e equipamentos			
Equipamentos para bar			
Descrição	Qt	Custo unt.	Total (Mt)
Balcão do bar	1	-	48,000.00
Mesa de serviço	1	-	14,000.00
Banquetas	6		9,000.00
Máquina de fazer gelo	1		15,000.00
Prateleiras:	4	-	8,000.00
Armários para bebidas	4	-	4,000.00
Sanitários: para o pessoal de serviço.	1	15,000.00	15,000.00
Subtotal - 1			113,000.00
Equipamentos e Utensílios para bar			
Abridor de garrafas e latas;	6	450.00	2,700.00
Coadores;	2	150.00	300.00
Bandejas;	8	200.00	1,600.00
Colher bailarina;	2	180.00	360.00
Baldes para gelo;	10	-	3,500.00
Facas diversas;	4	250.00	1,000.00
Colheres diversas (chá, café, sobremesa);	80	150.00	12,000.00
Mixing-glass (copo de misturas);	20	280.00	5,600.00
Copos diversos (vinho, conhaque, uísque, refrigerante, cerveja, sumos);	42	-	4,000.00
Porta-copos;	2	-	5,000.00
Amassador de limão	2	75.00	150.00
Shaker (coqueteleira);	2	300.00	600.00
Pires para salgadinhos;	40	15.00	600.00
Saca-rolhas;	4	80.00	320.00
Tábua para vários fins;	4	1.250.00	5,000.00
Pinça para gelo;	8	50.00	400.00
Toalhas de mão	20	60.00	1,200.00
Jarras	8	160.00	1,280.00
Cinzeiros	10	180.00	1,800.00
Máquina de café expresso	1	8,000.00	8,000.00
Forno eléctrico	1	75,700.00	75,700.00

Balança electrónica	1	5,000.00	5,000.00
Botija de gas	4	12,000.00	12,000.00
Microondas	1	10,940.00	10,940.00
Geleira	2	16,560.00	33,120.00
Fogão 6 bocas	1	38,800.00	38,800.00
Congelador	1	18,000.00	18,000.00
Subtotal - 2			248,970.00
Somatório dos Subtotais			361,970.00

Fonte: autor (2022)

3.4.Resultados esperados

Após a implementação dos mecanismos já descritos, com vista a revitalização do Bar do espaço da Piscina da ESHTI, espera-se que o mesmo passe a funcionar de forma efectiva e duradoura, constituindo deste modo uma mais-valia para os cidadãos da cidade de Inhambane. Espera-se também que a implementação do projecto traga os seguintes resultados:

- Alto nível de diversificação na oferta de serviços de Bar na cidade, proporcionando uma variedade de escolha por parte dos clientes;
- Criação de novos postos de emprego para a população, melhorando o nível de vida da mesma;
- Espera-se que o financiador, assim como o mentor da ideia obtenham ganhos;
- Espera-se que o estabelecimento seja reconhecido em termos de qualidade nos serviços prestados a nível do Município de Inhambane.
- Obtenção de lucros por parte da instituição que tutela;

3.5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Descrição	Período de descrição dos trabalhos						
	2022			2023			
	Outubro	Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Marco	Abril
Diagnostico							
Limpeza do espaço							
Restauração das paredes							
Revitalização da piscina							
Colocação da cobertura tecto							
Substituição das janelas e portas							
Sistema de canalização							
Instalação eléctrica							
Pintura das paredes							
Montagem de equipamentos							
Decoração do espaço							

Fonte (autor 2022)

3.6. ORÇAMENTO

Nº	Descrição	Quantidade	Preço unitário	Total (MZN)
	Equipamentos e utensílios de bar	-	-	361,970.00
	Trabalhos preliminares referentes a Limpeza do espaço e retirada do tecto, portas, janelas e limpeza da piscina	m ²	-	
	SUB TOTAL			6,800.00
Revestimentos de paredes				
	Correção da parede, remodelação do bar e o balcão, colocação de tubagem para rede eléctrica e e sistema hidráulico, para posterior tapagem das fissuras existentes na parede, correções, e alterações em alguns lugares remodelagem das paredes e a estrutura interna do bar e interior da piscina.	m ²	-	-
	SUB TOTAL			390,000.00
Rede hidráulica				
	Montagem de todo sistema hidráulico, motor bomba para pressão da agua e esquentador colocação de novos tubos, um sistema de reserva e reciclagem.	m ²	-	-
	SUB TOTAL			
Rede de esgotos				
	Colocação da tubagem PVC para canalização de esgotos com suas respectivas juntas.	m ²	-	-
	De diâmetro 60mm	-	-	-
	De diâmetro 110mm	-	-	-
Rede de água				
	Colocação de um sistema para fornecimento de água Fria que de seguida será distribuída em vários sectores do espaço	m ²	-	-
	Colocação de um sistema de recolha e escoamento das águas Pluviais	m ²	-	-

SUB TOTAL					260,300.00
Cobertura					
	Substituição do tecto da estrutura do bar e montagem de um novo tecto incluindo elementos para fixação do mesmo, e área frontal onde estarão os clientes.	-	-	-	-
SUB TOTAL					380,360.00
Revestimento de pavimento					
	Montagem de pavimento na parte, interior e correções exterior do espaço.	m ²	-	-	-
SUB TOTAL					250,500.00
Carpintaria					
	Montagem de aros e portas do balcão do bar, janelas e respectivos vidros, e montagem de fechaduras.	un	-	-	-
	Montagem aros e porta e janelas da casa de banho montagem de fechaduras e seus respectivos vidros.	un	-	-	-
SUB TOTAL					86,600.00
Equipamentos (Material) sanitários					
	Montagem Torneiras para água quente e fria, sanitas, autoclismo, e todos os elementos de fixação.	un	-	-	-
	Montagem de Lavatório incluindo elementos de fixação	un	-	-	-
	Montagem de toalheiro incluindo elementos de fixação	un	-	-	-
	Montagem de porta rolos incluindo seus elementos de fixação	un	-	-	-
	Montagem de banca lava loiça de 2 Cubo chapa INOX com torneira para agua fria e quente incluindo elementos de fixação	un	-	-	-
	Montagem do Espelho com dimensões (800-1100mm) incluindo acessórios de fixação a parede.	un	-	-	-
SUB TOTAL					180,700.00
Instalação eléctrica					

	Substituição completa do sistema eléctrico montagem de novos cabos, quadro eléctrico, ligação a terra, caixas de aparelhagem, caixas de derivação, interruptores, tomadas incluindo equipamento e acessórios para sua montagem.	Un e m ²	-	-
	SUB TOTAL			90,800.00
	Vidros e redes			
	Montagem de vidros nas portas externas do bar,	Un e m ²	-	-
	SUB TOTAL			10,000.00
	Pinturas			
	Preparação completa de superfícies das paredes (Interior e exterior) a pintar, incluindo tratamento de fissuras, Pintura com duas mãos de tinta.	m ²	-	-
	Pintura de madeira incluindo os barrotes, as portas e, janelas e compreendera duas mãos de verniz malte.	m ²	-	-
	Pintura em tecto falso com duas mãos de tinta plástica	m ²	-	-
	SUB TOTAL			24,000.00
	SOMATÓRIO DE SUBTOTAL			2,042.030.00
	CONTINGÊNCIA			204,203.00
	TOTAL			2,246,233.00

4. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. AI QUINTAS, Manuel (2006), *organização e Gestão Hoteleira*, 1ª edição Euroton, Lda.
2. AZEVEDO Hélsio A. M. de Albuquerque et al (2014) "*Impactos e riscos ambientais da actividade turística: a praia da barra no município de Inhambane/Moçambique*" Revista em Espaço.
3. BORDA, M. (1998). *Layout*. Florianópolis.
4. BEZERRA A. Marques e CHAVES César Castro; (2014) *revitalização Urbana: Entendendo o processo de requalificação da paisagem*; Centro de Estudos em Desenvolvimento Sustentável da UNDB.
5. CALUMBY Fernanda (2014), *Técnico em Restaurante e Bar: Administração de Bares e Restaurantes*, Pernambuco.
6. CAMAROTTO. (1998). Projeto de Instalações Industriais
7. **CANEN, A. G.; WILLIAMSON, G. H.** Facility layout overview: towards competitive advantage. *Facilities*, Volume 16 • Number 7/8 • July/August 1998 • 198–203
8. DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria (2005) *Gestão Hoteleira e Turismo*. São Paulo: Pearson Prentice Hall.
9. DUMAZEDIER, J. "**Lazer e Cultura Popular**". São Paulo: Perspectiva, 1973.
10. ESTHI (Escola Superior De Hotelaria E Turismo De Inhambane) Regulamento de Culminação do Curso. 2016. Inhambane
11. Estudos de Lazer e Recreação/EEF/UFMG, v.4, n.1, 2001.
12. GIL, A. C. (2008) *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. Edição. São Paulo: Atlas.
13. ISAYAMA, H.F., STROPPIA, E.A. & WERNECK, C.L.G. **Lazer e Mercado**. Campinas: Papyrus, 2001.
14. JUNIOR, A. T., SANTOS, K. A., VENDRAME, F. C., SARRACENI, J. M., & VENDRAME, M. C. (2009). LAYOUT: a importância de escolher o Layout ideal devido à exigência no mercado competitivo . São Paulo: Lins.
15. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, (2007); *Metodologia científica*. 7. Edição, São Paulo: Atlas.
16. LISBOA, Apolo, Heringer et all; (2010); *revitalização de rios no mundo*; 1ª edição; Belo Horizonte
17. MARQUES, J. Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002.

18. MARCELLINO, N. C. **Lazer e Educação**. 2ª ed., Campinas: Papyrus, 1990.
19. NEGRINE, A. BRADACZ L.; CARVALHO, (2001) P. *Recreação na Hotelaria: o pensar e o fazer lúdico*. Caxias do Sul: EDUCS.
20. SLACK, N., CHAMBERS, S., & JOHNSTON, R. (2002). *Administração da Produção* (2ª ed.).São Paulo: Atlas.
21. TEIXEIRA A. Ferreira (2016); *Proposta de revitalização de áreas degradadas: estudo de caso da Lagoa Pirapitinga*; Instituto de pos-graduacao e graduacao, Uberlandia.
22. PRODANOV Cleber e DE FREITAS Ernani C. (2013), *Metodologia do trabalho científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico*, 2ª edição, Universidade Feevale, Novo Hamburgo - Rio Grande do Sul – Brasil.
23. Revista do Centro de Estudos de Lazer e Recreação/EEF/UFMG, v.4, n.1, 2001
24. WERNECK, C.L.G. **Lazer, trabalho e educação: relações históricas, questões contemporâneas**. Belo Horizonte: UFMG/DEF/CELAR, 2001.157p.
25. **Websites**
 1. ABRASEL. **Bares e restaurantes são a alavanca do Brasil empreendedor**. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/noticias/3164-07012015-bares-e-restaurantes-sao-a-alavanca-do-brasil-empreendedor.html>> Acesso em: 13 Out. 2017
 2. ÉPOCA NEGÓCIOS. **Brasileiros estão entre os mais insatisfeitos com tempo delazer**. Disponível em: <<http://epocanegocios.globo.com/inspiracao/vida/noticia/2015/07/brasileiros-estao-entre-os-mais-insatisfeitos-com-tempo-de-lazer-mostra-pesquisa.html>>. Acesso em: 26 out. 2017.
 3. PLAMADEALA, Stefan. Bar – A sua origem e evolução histórica. 2017. Disponível em: <http://pro-thor.com/bar-a-sua-origem-e-evolucao-historica/>. Acesso em 29 abr. 2018
4. **Legislação**
 1. CONSELHO DE MINISTROS. Decreto nº 49/2016, de 1 de Novembro (aprova o Regulamento de Empreendimentos Turísticos, Restauração e Bebidas e Salas de Dança). Publicado no Boletim da República nº 130, I serie, de 1 de novembro de 2016.
 2. UEM-ESHTI (Universidade Eduardo Mondlane – Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane) 2016, *Regulamento de Culminação do Curso*. Inhambane.

APÊNDICE

Apêndice A – Guião de entrevista



Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane

Guião de entrevista

O presente guião objectiva, recolher informação para a realização de um projecto de desenvolvimento, inserido na cadeira de fim de curso do curso de gestão hoteleira da Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane. Este é direccionado aos funcionários responsáveis pelos sectores consultados no conselho municipal da cidade de Inhambane e na Vereação do Turismo e Cultura da Cidade de Inhambane respectivamente. Os dados fornecidos são absolutamente confidenciais e serão exclusivamente utilizados para fins de pesquisa científica, devendo o inquerido, ser o mais rigoroso possível no seu preenchimento.

Questões:

1. Em que ano foi feita a coonstrucção do espaço?

2. Em breve trecho, diga a quem pertenceu o actual espaço da Eshti?

3. Qual era princial objectivo do uso do espaço?

4. Porque motivos o espaço não chegou a ser concluído?

5. Houve alguém que se propôs a dar continuidade com a obra?

6. Como é que se tornou uma propriedade da Eshti-UEM?

7. Qual era o propósito principal do primeiro projecto para o espaço que actualmente pertence a Administração da Eshti (Escola Superior da Hotelaria e Turismo)?

8. Qual era o propósito principal do primeiro projecto para o espaço que actualmente pertence ao CEHOTUR (Centro de Excelência em Hotelaria e Turismo)?

9. O que acha da proposta de revitalização do espaço para fins de recreação e lazer como forma de aumentar mais opções na cidade de Inhambane?

Apêndice B – Guião de observação



UNIVERSIDADE
E D U A R D O
MONDLANE

Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane

Item observado	Constatações
Estado físico do espaço da ESHTI	
Estrutura física da piscina	
Estrutura física do bar e cozinha	
Sistema hidráulico	
Sistema de electricidade	
Area para disposicao dos equipamentos	