



LATICÍNIOS

O laticínio foi projetado com a finalidade de garantir a permanência dos jovens e produtores de leite no município, oportunizando uma maior oferta de empregos, tanto no campo quanto na cidade e, dessa forma, minimizando a migração desses jovens para outras cidades, proporcionando um crescimento socioeconômico para município.

Neste espaço serão produzidos queijos, mussarela, ricota, doce de leite, manteiga e requeijão, seguindo parâmetros rigorosos da norma higiênico e sanitário do IMA, visando assegurar um padrão de procedimentos técnicos que garantam um funcionamento perfeito e regulamentado.

A estrutura utilizada na fábrica foi a de concreto pré-moldado. Esse método construtivo foi escolhido devido à agilidade que ele permite à construção, garantindo o funcionamento da produção em um curto período de tempo, viabilizando a geração de emprego e o retorno financeiro mais rápido.

No acabamento externo, foi utilizada a estrutura aparente sem pintura, com as esquadrias pintadas na cor preta fosca e o fechamento da cobertura em ACM na cor azul. A parte interna recebeu revestimento cerâmico com altura de 2,4m e pintura branca nas paredes. No piso, foi utilizado o tipo *korodur*, devido às exigências do IMA e por ser um piso que possui grande resistência mecânica e química a impactos, abrasão e produtos químicos.

Na cobertura, foi utilizado o telhado embutido, com estrutura de treliça de aço e coberta com telha metálica ondulada sanduíche branca, para proporcionar conforto térmico à edificação.

Como pavimentação, optou-se pelo asfalto, devido à facilidade de limpeza e para evitar o acúmulo de poeira no espaço.

O resultado foi um bloco pesado com estilo industrial brutalista, que impõe sua importância ao espaço.

