

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO DE DIPLOMAÇÃO EM ARQUITETURA, URBANISMO E PAISAGISMO

CENTRO GASTRONÔMICO EDUCACIONAL

JHENNIFER YORRAINE CHAVES DOS SANTOS

PROF. ESP. FREDERICO CEZAR GIUBERTI SUCENA RASGA

Várzea Grande (MT), Outubro de 2021.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO DE DIPLOMAÇÃO EM ARQUITETURA, URBANISMO E PAISAGISMO

Título: PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO DE UM CENTRO GASTRONÔMICO EDUCACIONAL

JHENNIFER YORRAINE CHAVES DOS SANTOS

Monografia apresentada ao curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário de Várzea Grande (MT), como requisito parcial para obtenção do título de Graduado em Arquitetura e Urbanismo.

Orientador: Prof. Esp. Frederico Cezar Giuberti Sucena Rasga

Várzea Grande (MT), outubro de 2021.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO DE DIPLOMAÇÃO EM ARQUITETURA, URBANISMO E PAISAGISMO

FOLHA DE APROVAÇÃO

Título: PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO DE UM CENTRO GASTRONÔMICO EDUCACIONAL

Aluno: JHENNIFER YORRAINE CHAVES DOS SANTOS

Orientador: PROF. ESP. FREDERICO CEZAR GIUBERTI SUCENA RASGA

Aprovado em ___ de _____ de 2020.

Prof. Msc. Carmelina Suquerê de Moraes
Coordenadora do Curso de Graduação em Arquitetura e Urbanismo

Banca Examinadora:

Prof. Esp. Frederico Cezar Giuberti Sucena Rasga
Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG
Orientador

Arq. Esp. Márcia Baziqueto Peres
Nome da Instituição
Examinador Externo

Prof. Me. Taíssa Modesto Azevedo Falconi
Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG
Examinador Interno

DEDICATÓRIA

A Deus primeiramente, por ter me guiado em todos os momentos, pois sem ele nada seria possível. E aos meus pais Gelson dos Santos e Maria da Glória Chaves, pela paciência, perseverança, colaboração, e principalmente confiança. E hoje estou tendo o prazer de escrever meus agradecimentos de um trabalho de conclusão de curso é por eles! Dedico também ao corpo docente da universidade, que sempre acreditaram no meu potencial, incentivando, mostrando os caminhos mais assertivos a serem seguidos, sugerindo novas ideias para enriquecer meu projeto.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por ter me guiado em todos os momentos, pois sem ele nada seria possível. E aos meus pais Gelson dos Santos e Maria da Glória Chaves, pela paciência, perseverança, colaboração, e principalmente confiança. E hoje estou tendo o prazer de escrever meus agradecimentos de um trabalho de conclusão de curso é por eles!

Dedico também ao corpo docente da universidade, que sempre acreditaram no meu potencial, incentivando, mostrando os caminhos mais assertivos a serem seguidos, sugerindo novas ideias para enriquecer meu projeto. Dedico aos meus amigos que o curso me presenteou ao longo desses anos, em especial a Evellyn Borges que sempre me incentivou, sempre esteve disposta em me ajudar. Obrigada por tudo. E agradeço a todos aqueles que contribuíram direta e indiretamente no desenvolvimento do trabalho.

RESUMO

SANTOS, J. Y. C.. Título do Trabalho: Centro Gastronômico Educacional. 2021. Monografia (Graduação em Arquitetura e Urbanismo), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, UNIVAG Centro Universitário de Várzea Grande, Várzea Grande, 2021.

O presente trabalho de Diplomação em Arquitetura, Urbanismo e Paisagismo (TDAUP), tem como objetivo reunir informações e o desenvolvimento para uma proposta de implantação de um centro gastronômico educacional para o município de Cuiabá-Mato Grosso. Foram encontradas justificativas e dados para nortear as decisões projetuais. o objetivo da proposta para ser desenvolvida é propor um espaço centro gastronômico educacional, onde a população de varias cidades vão ter a oportunidade de aprender as culturas gastronômicas. No espaço são disponibilizados salas para aulas teóricas e cozinhas para aulas práticas oferecendo equipamentos para as aulas, as pessoas tem a possibilidade de estudar os mais variados tipos de culinárias e aperfeiçoando nas receitas, e isso contribui com quantidade de admiradores da gastronomia, quem gosta de desfrutar os sabores diferenciados de cada país.

Palavras Chave: Centro gastronômico educacional. Desenvolvimento social. Cultura.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	16
1.2. OBJETIVOS	18
1.2.1 OBJETIVO GERAL.....	18
1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
1.3 PROBLEMÁTICA.....	18
1.4 METODOLOGIA.....	19
2. REFERENCIAL TEÓRICO	21
2.1 GASTRONOMIA: DO SURGIMENTO À ATUALIDADE	21
2.1.1 ALIMENTAÇÃO DO HOMEM E SURGIMENTO DA CULINÁRIA	21
2.2 GASTRONOMIA BRASILEIRA	22
2.2.1 Profissão de Gastrônomo no Brasil	23
2.3 ESCOLA GASTRONÔMICA.....	24
2.3.1 CENTRO GASTRONÔMICO EDUCACIONAL NO BRASIL.....	25
2.4 ESTATÍSTICAS DO CENTRO GASTRONÔMICO NO BRASIL.....	26
2.5 ARQUITETURA GASTRONÔMICA.....	28
3. CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS	30
ASPECTOS NORMATIVOS	31

3.1 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO INTERNACIONAL	32
3.2 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO NACIONAL.....	33
LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO LOCAL	33
4. ASPECTOS SOCIOLÓGICO.....	37
5. ASPECTOS TÉCNICOS E TECNOLOGIAS INOVADORAS.....	37
5.1 TÉCNICAS UTILIZADAS	37
5.1.1 Horta com sistema Wicking Beds	37
5.1.2 Iluminação Natural	38
5.1.3 COMPOSTAGEM.....	39
6. REFERÊNCIAS PROJETUAIS	41
6.1.1 PROJETO 01.....	41
6.1.2 PROJETO 02.....	43
6.1.3 PROJETO 03.....	46
6.1.4 PROJETO 04.....	50
6.1.5 PROJETO 05.....	53
6.1.6 PROJETO 06.....	55
7. CONDICIONANTES DE PROJETO	62
7.1 ASPECTOS METODOLÓGICOS	62
7.2 PROPOSTA PROJETUAL.....	62

7.2.1 OBJETO	62
7.2.2 CONCEITO ESTRUTURANTE	63
7.2.3 ESTUDO DO ENTORNO.....	63
7.2.4 INFRAESTRUTURA.....	64
7.3 ESTUDO DAS CONDICIONANTES FÍSICO-ESPACIAIS.....	64
7.3.1 SETORES DE INTERVENÇÃO	64
7.3.2 TOPOGRAFIA	66
7.3.3 CLIMA	67
7.3.4 VEGETAÇÃO	68
7.3.5 ACESSOS	68
7.3.6 HIERARQUIZAÇÃO VIÁRIA	70
7.4 PARTIDO ARQUITETÔNICO	70
7.5 PROGRAMA DE NECESSIDADES	71
7.6 ORGANOGRAMA/FLUXOGRAMA	74
7.7 ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO INCIDENTE	76
7.7.1 ESTACIONAMENTO	79
7.8 ENSAIOS TÉCNICOS	79
7.8.1 COMPOSIÇÃO ESPACIAL.....	79
7.8.2 VOLUMETRIA	82

7.8.3 ACESSIBILIDADE	82
7.8.4 FUNCIONALIDADE	83
7.8.5 CONFORTO AMBIENTAL	83
8. TECNICAS E MATERIAIS CONSTRUTIVOS.....	84
8.1 VIDROS INSULADO.....	84
8.2 FONTE DE ÁGUA	85
8.3 PISO DRENANTE	86
9. DEFINIÇÃO DE TIPOLOGIAS	88
9.1 PROPOSTA FINAL.....	88
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	102
11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	103
11.1 REFERÊNCIAS CITADAS.....	103
11.2 REFERÊNCIAS CONSULTADAS.....	104

FIGURAS

Figura 1- Cozinha brasileira	22
Figura 2: Logomarca Le Cordon Bleu	24
Figura 3-Cursos de Tecnologia em Gastronomia por Região – Brasil.....	27
Figura 4-Consumo e Produção Responsável.18.....	33
Figura 5-Sistema Wicking Beds	38
Figura 6- Vidro Iluminação Natural.....	39
Figura 7-Restos de alimentos se torna adubo.....	40
Figura 8-Fachada Eataly.....	42
Figura 9-Interno Eataly	42
Figura 10-Esquema do terreno	44
Figura 11-Implantação	44
Figura 12-Pátio	45
Figura 13-Implantação 3D	46
Figura 14-Edifício.....	47
Figura 15-Brise	48
Figura 16-Iluminação	49
Figura 17-Brise	49
Figura 18-Fachada	51

Figura 19-Terreno.....	51
Figura 20-Implantação	52
Figura 21-Fachada senac	53
Figura 22-Implantação	54
Figura 23-Planta Baixa Escola de Gastronomia.....	55
Figura 24-Planta baixa.....	56
Figura 25-Planta baixa primeiro pavimento.....	57
Figura 26-Planta baixa segundo pavimento.....	58
Figura 27-Corte A	58
Figura 28-Corte B	59
Figura 29-Entorno.....	63
Figura 30-Levantamento fotográfico 1	64
Figura 31-Levantamento fotográfico 2	65
Figura 32-Topografia do terreno	66
Figura 33-Analise do terreno.....	67
Figura 34-Vegetação rasteira.....	68
Figura 35-Acessos ao terreno.....	69
Figura 36-Hierarquização viária	70
Figura 37-Fluxograma definido por setores.....	75
Figura 38-Fluxograma definido por setores.....	76
Figura 39-Terreno/Relação com entorno e vias	80
Figura 40-Composição espacial final-Implantação.....	81
Figura 41-Estrutura do vidro insulado	84

Figura 42-Fonte de Água	85
Figura 43-Piso drenante	86
Figura 44-Piso drenante	87
Figura 45-Implantação humanizada.....	89
Figura 46-Setorização.....	90
Figura 47-Setorização.....	91
Figura 48-Planta baixa humanizada térreo	92
Figura 49-Planta humanizada 1º pavimento	94
Figura 50-Perspectiva/Estacionamento de visitantes	95
Figura 51-Fachada Principal	96
Figura 52-Estacionamento frontal	97
Figura 53-Estacionamento Funcionários.....	98
Figura 54-Perspectiva/Estacionamento de visitantes	99
Figura 55-Recepção	100
Figura 56-Restaurante	101



CGE

Centro Gastronômico Educacional



1. INTRODUÇÃO

Através deste documento o Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário de Várzea Grande, UNIVAG, em conjunto com o Curso de Mestrado em Arquitetura e Urbanismo desta instituição, buscam estabelecer um padrão de qualidade na apresentação e produção dos trabalhos de conclusão do curso.

A presente monografia vai apresentar a importância da gastronomia no mundo atual, e levantar as principais motivações educacionais, sociais e históricas, propondo uma centro gastronômico educacional na cidade de Cuiabá. Tendo a finalidade de centralizar atividades educacionais e empresariais no mesmo espaço. Tendo um restaurante dentro do espaço, para a formação dos alunos proporcionando-lhe realidade de sua profissão

A iniciativa deste trabalho é a aperfeiçoação de o quadro da gastronomia no município, focado na formação de profissionais qualificados para este ramo, o projeto arquitetônico a ser desenvolvido criará espaços e equipamentos que irá permitir a especializações destes profissionais, melhorando os serviços prestados aos cidadãos., o intuito é o aperfeiçoamento de técnicas culinárias, tanto nacional quanto internacional, permitirá que a cidade se torne uma verdadeira potência gastronômica, inserindo a apreciação da boa gastronomia na vida das pessoas comuns, proporcionando para estas pessoas um conceito de apreciação da “Arte de Cozinhar”, revelando novos sabores e misturas e incentivando o turismo local pelos pratos de qualidade servidos na cidade, oferecendo lazer, conforto e comodidade para a sociedade.

TEMA

Um centro gastronômico compõe-se em uma edificação, voltada porá uma área da culinária, contendo restaurante, cozinhas, cursos entre outros, sendo um espaço de múltiplas funções. Esse tipo de empreendimento tem como intuito viabilizar aos moradores desta localidade a desfrutar dos diversos tios de comidas, que possa vir oferecer.

Conseqüentemente a abordagem principal deste projeto terá como finalidade a concepção de um espaço gastronômico, escola de gastronomia, restaurante, oferecendo aos visitantes de forma satisfatória as atribuições de um centro gastronômico.

JUSTIFICATIVA

A intenção deste trabalho é criar um centro gastronômico educacional na cidade de Cuiabá-MT, tendo uma população estimada de seiscentos e dezoito pessoas no ano de 2020, o objetivo da proposta para ser desenvolvida é propor um espaço centro gastronômico educacional, onde a população de varias cidades vão ter a oportunidade de aprender as culturas gastronômicas. O espaço é destinado ao ensino e lazer.

Sendo disponibilizados salas para aulas teóricas e cozinhas para aulas práticas oferecendo equipamentos para as aulas, e tendo a disposição uma praça de alimentação para as pessoas que frequentam o local, possa fazer essa apreciação.

As pessoas tem a possibilidade de estudar os mais variados tipos de culinárias e aperfeiçoação nas receitas, e isso contribui com quantidade de admiradores da gastronomia, quem gosta de desfrutar os sabores diferenciados de cada país. A finalidade é a elaboração de uma proposta para implantação de um centro gastronômico que trará 1 espaço de alimentação, aliado às modalidades de ensino.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GERAL

O proposito deste trabalho é elaborar um projeto arquitetônico de um Centro Gastronômico Educacional, na cidade de Cuiabá-MT. O projeto tem como objetivo solução sustentável, dado que a escola tem um índice de desperdício de alimentos, uso de água e energia relevante.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

A escola de gastronomia visa atender os estudantes da melhor forma possível, notando que cada vez mais as empresas exigem profissionais capacitados, dado que hoje os restaurantes tendem a ter um leque de cardápio nacional e internacional, o que demanda pessoas com experiência e ciência na área de alimentação. visando essas características, com intuito de fornecer um espaço onde poderão exercer e treinar essas demandas, fazendo que o estudante tenha experiência profissional ao sair da Universidade.

- I. Levantar as características de um espaço de cultura, lazer, ensino e capacitação;
- II. Investigar e analisar o público-alvo, a fim de subsidiar a concepção do projeto
- III. Valorização do prazer da alimentação e das comidas e ingredientes nacionais e internacionais.

1.3 PROBLEMÁTICA

O projeto a ser desenvolvido, irá permitir que os estudantes melhore ou ate mesmo entrar no mercado, será especificamente qualificados para o ramo da gastronomia. Desde a elaboração do prato, até eles ficar bem qualificados , para ter uma renda, revelando sabores e atraindo o turismo ao local. A refeição deve sentir o prazer , tendo os cinco sentidos que é o (paladar, visual, sonoro, olfato e o tato), para a escola terá salas de aulas e cozinhas , terá o pátio para descanso e lazer. Criar um local agradável para que tenha alcance dos objetivos proposto.

“Qual a influência do espaço na vida dos usuários ?”

“O espaço vai permitir que o ambiente se adapte a diversas culturas?”

“O município apresenta público para receber este tipo de empreendimento?”

1.4 METODOLOGIA

Para desenvolver este trabalho, será através de pesquisas para a coleta de dados, apanhados em textos em sites e livros na maior parte das pesquisas que os orientadores solicita, conciliando os elementos bibliográficos, tendo referências projetais e utilizando o conjunto histórico e social que ocorre a construção do edifício. Será realizadas leituras para abordar as modificações sociais, para assim desenvolver um projeto arquitetônico.



CGE

Centro Gastronômico Educacional

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 GASTRONOMIA: DO SURGIMENTO À ATUALIDADE

2.1.1 ALIMENTAÇÃO DO HOMEM E SURGIMENTO DA CULINÁRIA

Foi cozinhando que o homem descobriu o que torna os alimentos mais interessantes e que quando ele faz isso automaticamente ele acaba se diferenciando dos outros seres animais. De acordo com Franco (1995), fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. A gastronomia não compõe-se apenas a culinária, mas ao todo que se relata ao modo de se alimentar.

Na Pré História, segundo Leal 1998, criou-se armas para caça, para obter presas, garantindo carne fresca por mais tempo. Neste período também teve a descoberta do fogo e do cultivo da terra, pois ajuda na conservação do alimento e o cultivo obrigando a fixação dos clãs sobrevém então às primeiras colônias, acarretando a criação de mobiliários, instrumentos, comércios e o desenvolvimento social. o maior benefício do descobrimento do fogo foi a modificação no sabor do alimento.

Conforme Franco (2006) na idade media a tradição gastronômica dos mosteiros, era uma alimentação rustica sem luxo, eles dava destaque a pobreza, oferecendo hospedagem e comida, nos mosteiros se encontrava pouquíssimas bibliotecas, para renascer uma requintado gastronomia no final do século XI foram fundadas as primeiras universidades.

Na idade moderna d.c. foi a época de grandes novações e de grandes navegações marítimas, evidenciando a passagem para os tempos modernos, planejando encontrar riquezas fora do continente, a procura de novas rotas comerciais, incorporando a gastronomia dos povos. Com a descoberta do café, foram criadas as famosas cafeterias.

O surgimento da gastronomia foi na França, que foi ditadas as regras da boa mesa, com a revolução e o surgimento dos restaurantes, o profissionalismo sai dos grandiosos palácios. A nobreza se interessa mais pela gastronomia, os grandes cozinheiros dão o nome dos pratos os nomes de seus patrões sendo pessoas ilustres.

2.2 GASTRONOMIA BRASILEIRA

No momento em que os portugueses chegaram ao país, teve o primeiro contato com os índios, porém suas culinárias eram diferentes, pois os índios usavam muitos frutos da terra tais como: feijão, palmito, amendoim, milho, mandioca e da mandioca eles faziam a farinha e o beiju, sendo que na culinária indígena a farinha era totalmente indispensável, e alimentavam-se de carne e peixe, a carne era caça e assava com couro e comida semicruda o peixe era cozido, ou assado inteiro sem escamar, e como um homem pré-histórico ele não tinha hora exata para comer, as bebidas antes de serem ingeridas tinham que aquecer, pois eram servidas quentes, eles faziam a partir de algumas fermentações da mandioca, do milho entre outros. E com a mistura das três culinárias dos povos portugueses, africanos e os indígenas, surge a cozinha brasileira, e buscando cada detalhe de cada país, transforma essa culinária riquíssima que é hoje em dia.

Figura 1- Cozinha brasileira



Fonte: Cozil

O feijão era o prato predileto, consumido todos os dias, misturado com carne seca e toucinho, sendo assim os portugueses tiveram a ideia de misturar essa receita ao cozido, e assim surge a feijoada. A gastronomia atualmente leva os produtos alimentícios

para toda parte do mundo, tendo diversos tipos de culinária espalhada pelo país sendo as principais grandes tendências citadas acima, e os chefes de cozinha, são responsáveis por produzir essas delicias que atraem a população para desfrutar os diferentes sabores, de cada cozinha regional e mundial.

2.2.1 Profissão de Gastrônomo no Brasil

Diante da demanda de procura por busca de cursos superiores de gastronomia, expandiu a quantidade de instituições de Ensino Superior de gastronomia em todo território nacional. Conforme a INEP, no ano de 2001 existia somente dois cursos em funcionamento na área de gastronomia no Brasil. Em 2015 o numero chegou a 146, entre aulas presenciais e a distância (INEP, 2015). O curso de gastronomia, além de ensinar deve se executar, aprofundando em técnicas de conhecimento teórico, científico e tecnológico.

Na produção do conhecimento, as técnicas culinárias e gastronômicas podem contribuir para o entendimento das diferentes cozinhas e analisar os saberes culinários relacionados a cada uma delas, investigar novos ingredientes e desenvolver técnicas específicas de prepará-los e aplicar saberes tecnológicos a fim de ampliar o aproveitamento dos alimentos considerando os recursos disponíveis em cada lugar. O aproveitamento gastronômico dos recursos locais requer certamente, de um lado, a mobilização de saberes técnicos e científicos no estudo dos alimentos para identificar suas características sensoriais e avaliar a melhor maneira de apresentá-los para o consumo (ROCHA, 2015, p. 8).

A gastronomia tem diversas áreas disciplinares que apontaram no país por meio de pesquisadores, sendo também um curso que surgiu de outros países, a realidade os profissionais da gastronomia precisam superar a imagem que criaram para os chefs e vivenciar cada passo as reais condições de trabalho dentro e fora de uma cozinha, que se identifica os prazeres e as deficiências desta profissão.

2.3 ESCOLA GASTRONÔMICA

Chaves e Freixa (2012) relatam que a primeira escola de gastronomia fundou-se em 1895 quando a jornalista Marthe Distel lançou uma revista semanal de culinária francesa para mulheres com nome La cuisinière Cordon Bleu (A cozinha Cordon Bleu), contendo artigos e receitas assinadas por grandes chefs da época.

Figura 2: Logomarca Le Cordon Bleu



Fonte: cordonbleu

Os estudos tratam sobre o surgimento dos restaurantes, independentes de quem fundou foi a partir disso que começou a valorizar o profissional e a busca de conhecimento e mão de obra aumentou. Em 1895 foi inaugurada a maior e a mais conhecida do escola de gastronomia do mundo, a Le Cordon Bleu, se localiza na França. Até 2009, era formada por uma equipe aproximada de 80 chefes “que ensinam à culinária francesa clássica moderna” para cerca de 18.000 alunos franceses e estrangeiros (IBIDEM, apud Niiyama 2014).

Durante o período de 1940 a 1970, os cursos era realizados por uma instituição de ensino técnico , para proporcionar mão de obra qualificada para entrar no mercado de trabalho, Em meados de 1990 a profissão de cozinheiro era “pessoas sem qualificação, em boa parte, migrantes vindos do Nordeste, e que tentavam a vida como operários, pedreiros ou nas cozinhas de restaurantes” (BIANCO, 1999 apud MONTEIRO, 2011, p. 197).

O início da capacitação de profissionais remonta em 1895 na Europa, com a fundação em Paris da pioneira e mais famosa escola de Gastronomia do mundo, Le Cordon Bleu. E nos Estados Unidos da América o início se deu em 1946, com a criação da CIA – Culinary Institute of America, outra instituição que é referência em educação para o setor até hoje (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

De acordo com Monteiro 2009, a ascensão da gastronomia se inicia nos anos 90, com as vindas dos chefes franceses renomados, o curso de gastronomia vem aumentando significativamente por todo território brasileiro, nas televisões mídia a gastronomia e a culinária esta sendo bem divulgada por ‘glamurizar’ a profissão, o SENAC começou a oferecer curso de técnico de gastronomia no Brasil, que proporciona a possibilidade de ingressar e seguir a carreira na cozinha. (QUEIROZ, 2011, p. 159, grifo da autora). a primeira a instalar o curso técnico de primeira linha, teve forte incentivo por órgãos internacionais, devido ao aumento do turismo e a abertura das importações, permitindo novos ingredientes nas prateleiras do mercado assim contribuindo para que os profissionais crescessem no Brasil. Os autores relatam que o primeiro curso universitário foi lançado em 1989, pela universidade de Anhembi Morumbi-SP, com Knou-How do CCA, a partir disso começou a se multiplicar cursos de cozinha pelo País.

2.3.1 CENTRO GASTRONÔMICO EDUCACIONAL NO BRASIL

Moura 2005, destaca que é indiscutível a ascensão no mercado da gastronomia, a vivência das pessoas no mundo de hoje buscou práticas sociais cada vez mais adaptáveis. Se no passado o ato da partilha gerou a alimentação em grupo, atualmente as motivações ainda são bem justificadas, ora pelo desejo de estabelecer e fortalecer relações, ora pela oportunidade para debater questões políticas e econômicas.

Nota-se que a gastronomia encontra-se em alta nos dias de hoje, como nunca esteve, consequência do processo histórico da globalização e do mundo atual ligado pela internet, tendências e ideias que se espalham em décimos de segundo, influenciando ainda mais nos hábitos multiculturais à mesa.

“Outro fenômeno que repercute na mistura culinária do nosso tempo são as migrações dos povos, que sempre carregam na mala as tradições de suas cozinhas. Como já vimos, o Brasil é um grande exemplo desse caldeirão gastronômico. Nessa panela

global, a mídia tem um papel fundamental na divulgação do que acontece na gastronomia. É ela quem dita as regras, gostos e moda nesse setor.” Freixa e chaves (2012, pg. 254)

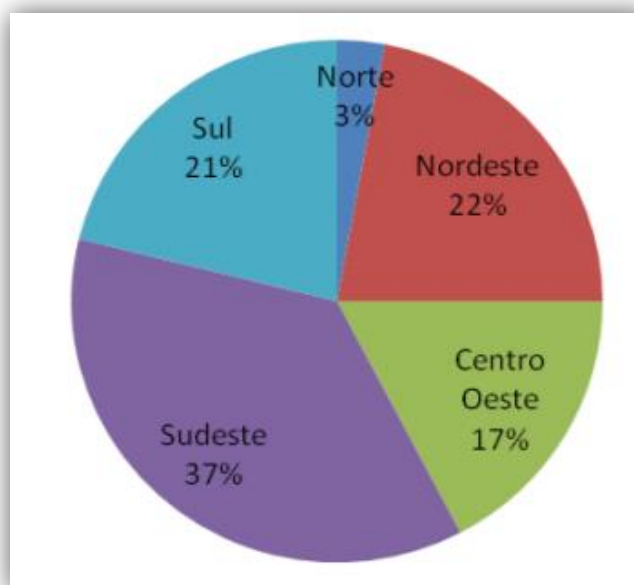
No princípio, a estreia de TV no Brasil, os programas de culinárias estão na maioria das emissoras, sendo dos pratos mais simples ao sofisticados, a gastronomia ganhou espaço nesse mundo atual, sendo representadas em programas culinários e competições, um dos mais famosos é o *Masterchef*, que acontece em vários países mostrando a importância da cultura gastronômica e o quanto ela foi elevada como profissão.

Betoni (2015) revela que foi o maior acontecimento de realizações no assunto de alimentação e nutrição, que a Expo Milão 2015 teve como objetivo oferecer uma resposta concreta a uma necessidade vital: o que deve ser feito para que se possa garantir comida saudável para os povos respeitando o planeta e o seu equilíbrio? Será possível encontrar uma harmonia entre a demanda e consumo com escolhas políticas conscientes, estilo de vida sustentável e tecnologia de ponta? Em torno dessas questões a Expo ofereceu a todos possibilidades de conhecer e experimentar os melhores pratos do mundo e de descobrir a tradição gastronômica dos 145 países que participaram nos pavilhões expositivos.

2.4 ESTATÍSTICAS DO CENTRO GASTRONÔMICO NO BRASIL

O gráfico abaixo, representa dados significativos sobre a expansão do curso de gastronomia no Brasil, que mostra o grande aumento de procura para o curso de gastronomia, mostrando a divisão em porcentagem por região das faculdades existentes no Brasil, percebe-se que o Centro-Oeste fica em segundo lugar.

Figura 3-Cursos de Tecnologia em Gastronomia por Região – Brasil



Fonte: Elaborado pelo autor , a partir de gráficos do ministério da educação em 2014

BENEFÍCIOS AMBIENTAIS

O conceito de sustentabilidade é um conjunto de fatores correspondentes a integrar as questões ambientais, energéticas e sociais.

Está sendo proposto:

-Placas fotovoltaicas na cobertura

-Cisternas para captação de água da chuva, ajudando a irrigação na plantação das hortas e paredes verdes.

-Diferentes tipos de arvores

-Pisos Inter travados e áreas permeáveis na rua

2.5 ARQUITETURA GASTRONÔMICA

A arquitetura para restaurantes é tão importante quanto o cardápio e o atendimento, em busca de novos espaços na arquitetura o empreendimento arquitetônico tem a intenção de atrair os turistas, a arquitetura tem grande influencia em qualquer ambiente.

Os arquitetos e os chefs de cozinha , ambos carregam memórias afetivas lembranças. Enquanto os arquitetos precisa escolher os elementos da decoração, detalhes texturas de cores, o chefe de cozinha tem uma tarefa muito parecida, para deixa o paladar único, textura dos alimentos e ingredientes que combina entre si. A intensão de todos os arquitetos é pensar na historia de seu cliente, tentar humanizar o espaço deixando marcante. Pensando no conforto o complexo será executado com intuito de profissionalizar mais pessoas no ramo da gastronomia.



CGE

Centro Gastronômico Educacional



3. CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS

Após analisar as normas vigentes para a elaboração do projeto, foram levadas em consideração as seguintes conclusões que auxiliarão a execução da proposta para a faculdade de gastronomia e o restaurante experimental:

Analisar a estrutura básica de uma cozinha, que vem a ser a recepção e armazenamento, que estão as câmaras frias e frigoríficas e os almoxarifados para secos, sala de pré-preparo para os descasques, fatiamentos e lavagem para desinfecção, copa para preparação de sobremesa e bebidas, área de cocção para realização de cozimento dos alimentos, sala para higienização dos utensílios, área de serviços que correspondem aos vestiários, sanitários e lavanderia.

II. De acordo com Filho 2001, deve considerar a porcentagem de 20% para serviço e estocagem, onde se encontra a administração, despensa, Câmera e frigorífero, vestiários e sanitários, 20% para produção dos alimentos e 60% para Atendimento que corresponde ao salão de mesas, lounges e bar.

III. Segundo Monteiro 2009, para subsidiar o planejamento da proposta projetual, deve considerar os aspectos de flexibilidade e modulação, a fim de atender mudanças ou implantações de novos processos de trabalho, circulação e fluxos bem definidos, com intuito de prevenir a contaminação dos alimentos, construir espaços abertos e simples mais eficiente para facilitação, supervisão e a integração entre alunos e professores.

O catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia, explica o perfil profissional do curso de gastronomia dizendo que:

“Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerência pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.”

A MEC exige as seguintes infraestruturas mínimas para a construção do curso de gastronomia:

- Laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso.
- Cozinha fria e quente.
- Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado.
- Laboratório de panificação e confeitaria.
- Laboratório de análise sensorial de alimentos.
- Laboratório de bebidas.
- Restaurante didático.

Outro material que também auxiliou na elaboração do programa, foi o Manual básico de planejamento e projeto de hotéis e restaurantes, e o Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias, com base nas informações fornecidas por essas fontes que serão citadas em sequencia abaixo, é que foram calculadas a dimensões do restaurante experimental, e das salas de aulas tituladas como cozinhas quentes da faculdade de gastronomia.

ASPECTOS NORMATIVOS

- LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999 – Define o sistema nacional de Vigilância Sanitária;
- LEI Nº 9.394/1996 – a criação de universidades privadas;
- LEGISLAÇÃO SOBRE ALIMENTOS – ANVISA;
- CÓDIGO DE OBRAS;

- NBR 9050 – Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos;
- NBR 9077 – Saídas de emergência em edifícios;
- NBR 14518 – Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais;
- Plano Diretor do Município de Cuiabá e dá outras providências. – Lei N.º 150/2007;
- Lei de zoneamento de uso e ocupação do solo urbano do município de Cuiabá. – Lei N.º 231/2011

3.1 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO INTERNACIONAL

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável são um apelo global à ação para acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e o clima e garantir que as pessoas, que visa assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis. Estes são os objetivos para os quais as Nações Unidas estão contribuindo a fim de que possamos atingir a Agenda 2030 no Brasil.

Até 2030, reduzir substancialmente a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reuso; reduzir pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial, do consumidor, e diminuir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita.

Figura 4-Consumo e Produção Responsável.18



Fonte: Nações Unidas.

3.2 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO NACIONAL

A Norma Brasileira (NBR's) que é aprovada pela (ABNT) Associação Brasileira de Normas Técnicas, prioriza um padrão para um processo produtivo. Incluindo toda a comunidade NBR 9077- SAIDAS DE EMERGENCIAS EM EDIFICIOS, a NBR 14518 SISTEMA DE VENTILAÇÃO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS e a NBR 9050- ACESSIBILIDADE A EDIFICAÇÕES, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS, e a ANVISA- AGENCIA DE VIGILANCIA SANITÁRIA.

LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO LOCAL

Segundo a LEI COMPLEMENTAR Nº 3.727/2012 do município que dispõe sobre Zoneamento de Uso e Ocupação do Solo Urbano do Município de Várzea Grande e dá outras providências, O terreno se localiza em uma Zona de Médio Impacto (ZMI) – Zona Corredor de Tráfego I (ZCTR-I) onde são compreendidas pelos lotes com frente para vias públicas urbanas, classificadas como Vias Estruturais; Caracterização de via: Avenida Miguel Sutil de PGM 30 metros, sendo uma Via Estrutural.

Subseção X
Das Zonas Corredores de Tráfego - ZCTR

Art. 65 As Zonas Corredores de Tráfego – ZCTR são zonas lineares, tendo por eixo as Vias Estruturais, Principais e Coletoras.

Art. 66 As Zonas Corredores de Tráfego subdividem-se em:

I – Zonas Corredores de Tráfego 1 – ZCTR 1: são compreendidas pelos lotes com frente para as vias públicas urbanas, classificadas como Vias Estruturais;

II – Zonas Corredores de Tráfego 2 – ZCTR 2: são compreendidas pelos lotes com frente para as vias públicas urbanas, classificadas como Vias Principais;

III – Zonas Corredores de Tráfego 3 – ZCTR 3: são compreendidas pelos lotes com frente para as vias públicas urbanas, classificadas como Vias Coletoras;

Art. 67 afirma que nas ZCTR I não será permitido o estacionamento de veículos ao longo da via pública, exceto nos casos regulamentados pelo setor competente do Município de Cuiabá; Art. 68 reconhece os parâmetros de lote mínimo e índices urbanísticos permitidos em ZCTR estão relacionados na Tabela de Índices Urbanísticos;

Art. 69 declara que para a implantação das atividades das categorias Médio Impacto deverá ser feita a Análise de Atividade. Portanto a ZCTR I possui os seguintes índices urbanísticos:

ÍNDICES URBANÍSTICOS								
Zonas Urbanas	Coefficiente de Ocupação (CO)	Cobertura vegetal paisagística (CVP)	Cobertura Vegetal Arbórea (CVA)	Coefficiente de Permeabilidade (CP) [1]	Potencial Construtivo (PC)	Limite de Adensamento (LA)	Potencial Construtivo Excedente (PCE)	Gabarito de Altura
ZUM	0,50	0,20	0,05	0,25	1,00	3,00	2,00	-
ZCTR 1	0,75	0,20	0,05	0,25	3,00	6,00	3,00	-
ZCTR 2	0,70	0,20	0,05	0,25	2,00	4,00	2,00	-
ZCTR 3	0,65	0,20	0,05	0,25	2,00	4,00	2,00	-

Art. 169: As exigências de vagas de estacionamento para as atividades ou empreendimentos são definidas no seguinte quadro:

ATIVIDADES OU EMPREENDIMENTOS	Vagas de Estacionamento / Área ou fração	Unidade básica para cálculo
1.04 – Creches, pré-escolas, escolas, centros ou institutos de ensino fundamental de 1º e 2º graus, cursos técnicos, profissionalizantes e pré-vestibulares;	1/30	AI

Índices Urbanísticos Estabelecido pela Lei de Uso e Ocupação do Solo Urbano

ÍNDICES URBANÍSTICOS								
Zonas Urbanas	Coefficiente de Ocupação (CO)	Cobertura vegetal paisagística (CVP)	Cobertura Vegetal Arbórea (CVA)	Coefficiente de Permeabilidade (CP) [1]	Potencial Construtivo (PC)	Limite de Adensamento (LA)	Potencial Construtivo Excedente (PCE)	Gabarito de Altura
ZCTR 1	0,75	0,20	0,05	0,25	3,00	6,00	3,00	-

4. ASPECTOS SOCIOLÓGICO

O objetivo é valorizar a cultura local, ainda com intuito de auxiliar no contexto cultural da cidade, buscando a apreciação de boa gastronomia, e proporcionando a apreciação da arte de cozinhar. Aperfeiçoando técnicas culinárias, tanto nacional quanto internacional. Proporcionando aos comerciantes uma nova estruturação no setor alimentício, bem como a valorização e incentivo à cultura local.

5. ASPECTOS TÉCNICOS E TECNOLOGIAS INOVADORAS

As técnicas utilizadas é alcançar o partido arquitetônico para a melhoria da infraestrutura local, onde os aspectos de acessibilidade, conforto térmico, sustentabilidade, além da inserção de elementos naturais, como: iluminação, humanização dos espaços dentre outras técnicas de inovações citadas. Tendo como prioridade a sustentabilidade e a reutilização de materiais, no projeto arquitetônico buscou-se artifícios que diminuam o impacto, como iluminação natural e horta orgânica.

5.1 TÉCNICAS UTILIZADAS

5.1.1 Horta com sistema Wicking Beds

Este tipo de cultivo tem a vantagem de economizar água, fazer a reciclagem de material orgânico e as plantas têm nutrientes suficientes para seu desenvolvimento

Figura 5-Sistema Wicking Beds



Fonte: faz fácil

A horta com sistema de “wicking beds” é um modo de cultivo em canteiros elevados, os quais permitem a produção de hortaliças e ornamentais em pequenos espaços, sobre solos compactados ou lajes de terraços.

5.1.2 Iluminação Natural

A iluminação natural é um dos principais benefícios, pois traz maior tranquilidade e conforto comparado a luz artificial, trazendo a tecnologia que os ambientes não fique quente. Além do conforto a iluminação traz economia de energia, pois já evita a necessidade de manter as luzes acesas durante o dia.

Figura 6- Vidro Iluminação Natural



Fonte: faz fácil

A transparência do vidro cria uma interação com exterior do edifício, proporcionando conforto e modernidade para o projeto. E outra vantagem é a facilidade de limpeza do material.

5.1.3 COMPOSTAGEM

A compostagem é um processo básico que são materiais orgânicos que geralmente são descartados, e os mesmo consiste em fornecer nutrientes para as plantas ficar mais férteis. Esses organismos obtêm, a partir da decomposição da matéria orgânica, o carbono e os demais nutrientes minerais que são necessário para sua permanência.

Figura 7-Restos de alimentos se torna adubo



Fonte: Sitio Pema

6. REFERÊNCIAS PROJETUAIS

Projetos e/ou Estudo de Caso

O referencial projetual concerne a um estudo de casos de projetos que possuem um panorama do que será proposto neste TCC, isto é que tenha uma arquitetura associada com um complexo gastronômico. As pesquisas foram feitas pela internet, e de maneira indireta

6.1.1 PROJETO 01

EATSLY SÃO PAULO

- Arquiteto: Carlos Piglione
- Ano de projeto: 2015
- Localização: São Paulo

Um complexo gastronômico, que se localiza no bairro da Vila Nova Conceição, um edifício de 9.300m² que se organiza em um vazio central grande, com três andares e dois subsolos de estacionamento. Foi fundado e idealizado pelo empresário Oscar Farinatti, sendo um espaço totalmente descontraído e dinâmico. O projeto inspira leveza , apesar das estruturas serem de concreto, a fachada reforça a linguagem contemporânea, e a fluidez da linha vermelha, caracteriza o edifício trazendo a harmonia. Eataly é o maior mercado de gastronomia e produtos artesanais italiano do mundo.

Figura 8-Fachada Eataly



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 9-Interno Eataly



Fonte: Arch Dailly (2021)

O edifício foi configurado sendo uma caixa de vidro sustentadas por vidas metálicas vermelhas, possuindo 22 departamentos, 7 restaurantes e 5 laboratório de produção artesanal de produtos de confeitaria, sendo assim ela é uma escola de gastronomia para cursos.

6.1.2 PROJETO 02

2 ° LUGAR CONCURSO CENTRO GASTRONÔMICO E CULTURAL BELLAVISTA

- Arquitetos: Correa 3 Ingeniería, **Carlos Mardones Arquitectos**
- Localização: Santiago, Chile
- Arquitetos Responsáveis: Correa 3 Ingeniería (Eugenio Correa A., Eugenio Correa M., Paulo Correa), Carlos Mardones Arquitectos (Carlos Mardones Santistevan, Carlos Mardones Del Solar, Juan Pablo Seguel, Joseph Abaud)
- Ano do projeto: 2013

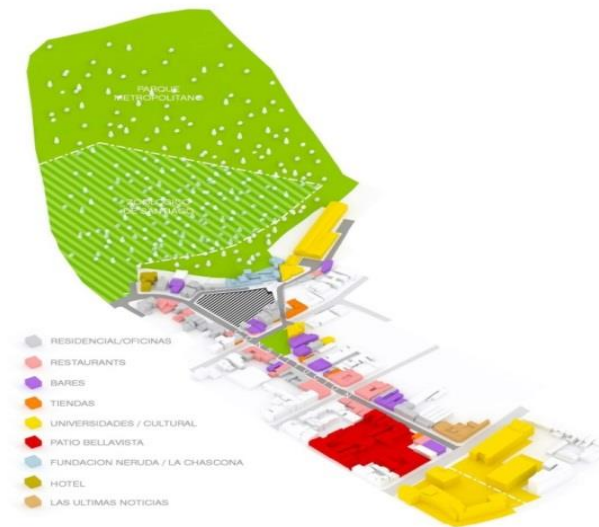
Este projeto visa a transformação do bairro Bellavista, na capital chilena de Santiago. Foi convocado um concurso para construir um Novo Centro Gastronômico e Cultural. As funções deste mercado se mistura com atividades recreativas, os locais gastronômicos tem três níveis de terraço que agregam ao tecido urbano, uma nova divisão, e dessa forma convida para um percurso perimetral de todas suas faces.

Figura 10-Esquema do terreno



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 11-Implantação



Fonte: Arch Dailly (2021)

O gênese do projeto considera que a paisagem e o entorno urbano entregam chaves importantes para o desenho urbano da proposta, a partir do morro e da cidade o projeto foi como um marco, destacando as relações do pedestres e dos espaços públicos proporcionando um entorno residencial e comercial ao um novo espaço que reúne a paisagem e o urbano.

Figura 12-Pátio



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 13-Implantação 3D



Fonte: Arch Dailly (2021)

A origem formal do projeto é a relação estabelecida entre o morro e o terreno, o projeto usa a referencia do sistema de creditação Leed, construção e operação dos edifícios verdes de alto desempenho.

6.1.3 PROJETO 03

CENTRO SEBRAE DE SUSTENTABILIDADE

- Arquiteto: Jose Afonso Botura Portocarrero

- Ano de projeto: 2013
- Localização: Cuiabá – MT

O (CSS) Centro Sebrae de sustentabilidade, foi idealizado pelo arquiteto e professor Jose Afonso, o centro visa bem estar das gerações presentes e futuras, e ele foi premiado mundialmente pela categoria BREEAM Awards, em 2018. Sendo o representante por construções sustentáveis, selo PROCEL , entre outras premiações.

A edificação foi adaptada ao clima tropical, e interligada com a natureza, através de estratégias de conforto térmico. A edificação tem uma forma oval, coo uma cultura indígena, o pé direito de 7,5 metros, cobertura em forma de casca, sendo uma tecnica que permite que a agua permeie no seu interior e diminua a temperatura na parte interna do edifício.

Figura 14-Edifício



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 15-Brise



Fonte: Arch Dailly (2021)

Para a iluminação natural, foi utilizado técnicas de brises, além de ser utilizado para iluminação natural , eles também constituem para um elemento de sombreamento, as lâmpadas do edifícios são as solares.

Figura 16-Illuminação



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 17-Brise



Fonte: Arch Dailly (2021)

6.1.4 PROJETO 04

BASQUE CULINARY CENTER

- Arquitetos: VAUMM
- Ano: 2011
- Área construída: 15000 m²
- Tipo de projeto: Educacional
- Status: Construído
- Localização: San Sebastián, Espanha

O projeto foi elaborado em 2011 pelo escritório VAUMM de arquitetura, a sua área construída é de 15000m² , com sua planta em formato "U" permitiu ter espaços grandes com circulações livres. Na implantação foi aproveitado a declividade do terreno , assim verticalizando os prédios para baixo. O prédio foi dividido em salas acadêmicas de um lado, e as salas praticas do outro lado.

Figura 18-Fachada



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 19-Terreno



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 20-Implantação



Fonte: Arch Dailly (2021)

O formato do edifício tem como base no empilhamento de pratos bagunçados de uma rotina corrida e movimentada de uma cozinha. As salas administrativas, cozinhas, recepção, entre outras fica na parte térrea do edifício. O uso da geometria lembra muito a pilha de pratos com a suavidade de ondas que elas representam a topografia original, que serve de estratégia de fusão da arquitetura e da paisagem.

6.1.5 PROJETO 05

SENAC SANTO AMARO

- Área do terreno: 118,056m²
- Ano do projeto: 2001
- Localização: Santo Amaro-SP

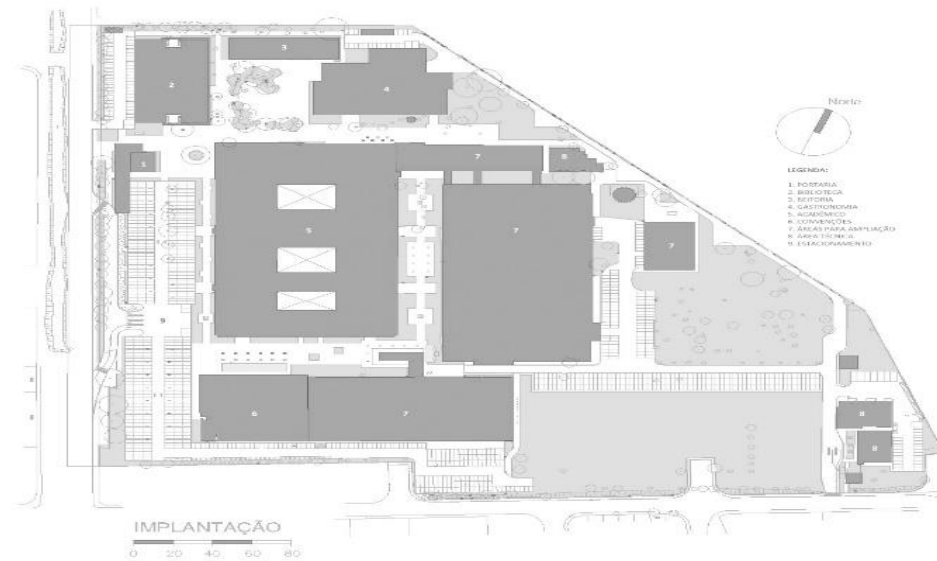
O campus ocupa um lote de 118mil² , próximo a Marginal Pinheiros, no bairro Santo Amaro, na Zona Sul de São Paulo. Este edifício gerou um grande desafio para o escritório Aflalo e Gasperini. Foi preciso relevar sua horizontalidade , tendo algumas vantagens, que é a interação entre as edificações, e o contato com a natureza que a criação de áreas abertas, ajuda na ventilação e luminosidade. Para reforçar a luminosidade natural , os arquitetos criam três pátios internos ajardinados, voltadas para as salas de aulas.

Figura 21-Fachada senac



Fonte: Arch Dailly (2021)

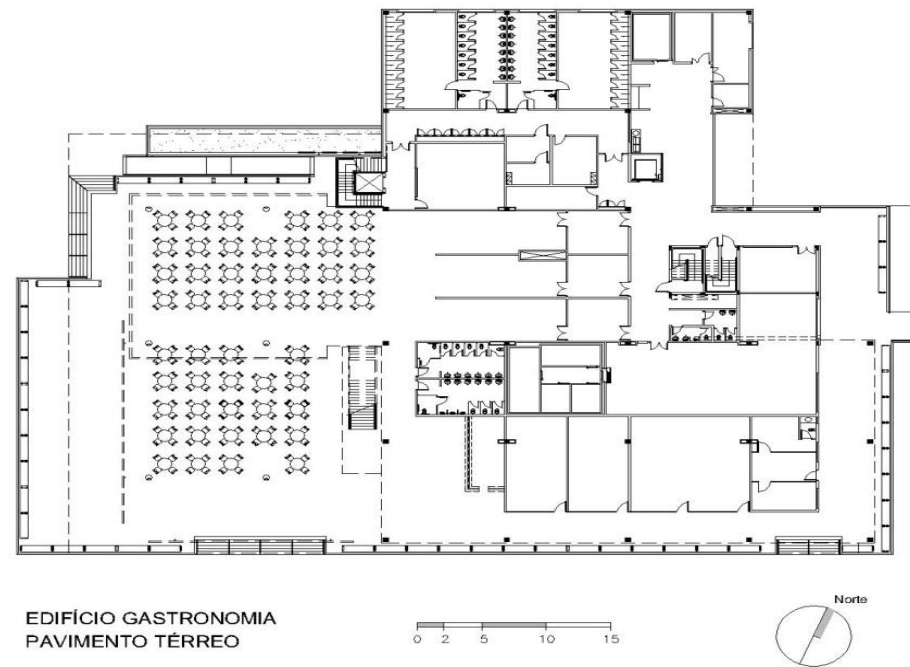
Figura 22-Implantação



Fonte: Arch Dailly (2021)

Para dar uma adaptada na edificação existente , para arrumar para uma escola de gastronomia , teve que demolir um dos prédios para construir um novo, com uma cota mais elevada, oporem contendo os conceitos relacionados a iluminação e exaustão.

Figura 23-Planta Baixa Escola de Gastronomia



Fonte: Arch Dailly (2021)

6.1.6 PROJETO 06

PRIMEIRO LUGAR NO CONCURSO PARA O CENTRO GASTRONÔMICO DE BELLA VISTA - CHILE.

- Arquitetos: BMA (Bodas Miani Anger, arquitectos y asociados) Arquitectos, com sede no Chile e Argentina.

- Arquitetos Responsáveis: Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas, Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodríguez.

- Ano do projeto: 2013

- Localização: Santiago, Chile

Levando as novas formas da arquitetura, o terreno mostra em questão do espaço vazio, viu a necessidade de criar espaço urbano, organizando o terreno em relação ao seu entorno.

Figura 24-Planta baixa



Fonte: Arch Dailly (2021)

A necessidade de vincular pontos estratégicos no terreno, possibilitou a implantação de integração com volumes cheios e vazios, unindo os demais empreendimentos ao redor. Pois a ideia de manter a convivência entre o empreendimento e o bairro, potencializando mutuamente, alcançando sua expressão através de volumes.

Figura 25-Planta baixa primeiro pavimento



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 26-Planta baixa segundo pavimento



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 27-Corte A



Fonte: Arch Dailly (2021)

Figura 28-Corte B



Fonte: Arch Dailly (2021)

A praça central tem um destaque, que incrementa a comunidade e a preservação do patrimônio histórico cultural, será utilizado o concreto armado em todos pavimentos, propõe vegetação em todos os seus níveis, revestimentos que possuem poliestireno, nos demais níveis foi proposto utilização de revestimento com possibilidade de ventilação.

ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS

<i>ATRIBU</i>	<i>VARIAVEIS</i>	<i>CASO 1</i>	<i>CASO 2</i>	<i>CASO 3</i>	<i>CASO 4</i>	<i>CASO 5</i>	<i>CASO 6</i>
TO	Situação Atual	Centro Gastronômico Eataly - SP	2º Lugar Concurso Centro Gastronômico E Cultural Bellavista	CSS- Centro Sebrae de Sustentabilidade.	Basque Culinary Center	Senac Santo Amaro	Primeiro Lugar No Concurso Para O Centro Gastronômico De Bella Vista - Chile.
E							
S							
T							
R							
U							

T U R A F Í S I C A	Localização	São Paulo	Bellavista	Cuiabá	San Sebastian	Santo Amaro	Bellavista
	Metragem	9.300m ²	Não informado	1.0000,00m ²	15000m ²	118.000	Não informado
	Ambientes Projetados	Área Comercial	Área Comercial	Centro Político de MT.	Área Comercial	Área Comercial	Área Comercial
	Materiais Construtivos	Vidros, madeira, perfis metálicos, concreto.	Concreto armado, revestimentos que possuem poliestireno expandido para isolamento térmico, painéis térmicos, pilar metálico.	Concreto, brises, vegetação, iluminação natural.	Concreto armado, Vidros , vegetação.	Concreto armado, vegetação.	Concreto armado, revestimentos que possuem poliestireno expandido para isolamento térmico, painéis térmicos, pilar metálico.
	Sistema Energético	—	—	Placas solares	—	—	—
	Instalações Complementares	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.
	Entorno	Hospitais, Shoppings, comércios, restaurantes, parque.	Parques, Restaurantes.	Condomínios, shoppings, centro político, comércios, restaurantes, órgãos públicos.	Parques, comércios, Hospitais Restaurantes.	Parques, comércios, Restaurantes.	Parques, Restaurantes.

Após realizar a pesquisa dos projetos de referências, foi analisada a característica de cada escola gastronômica, observando os tópicos que mais se enquadra na proposta para a melhoria no bem-estar dos usuários.

A preservação dos profissionais em preservar a forma orgânica e o alinhamento natural do terreno, as ações que potencializa para o ganho do certificado LEED, como a redução de energia e água. A implementação do uso de elementos naturais, a iluminação

natural, uso de cores, brises, os projetos exploram bastante a ventilação e iluminação natural e o paisagismo que se integra ao edifício, a utilização das telhas metálicas termo acústicas, com enchimento de poliuretano que otimizam o isolamento térmico. Tendo o intuito final voltado a sustentabilidade. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Perante aos estudos e técnicas, o projeto se localiza em uma avenida central no município de Cuiabá, tendo dois acessos, um para serviço e outro principal sendo os dois em uma via local, tendo um amplo estacionamento sombreado. A construção é feita com bastantes janelas grandes e aberturas centrais no edifício para ter iluminação e ventilação natural. Possui apenas um pavimento térreo, que comporta todos os setores, administrativos, de serviço e pedagógico, tendo a parte central que é para descanso ao ar livre.

7. CONDICIONANTES DE PROJETO

7.1 ASPECTOS METODOLÓGICOS

O estudo foram feito pelo procedimento metodológica, compõe-se de pesquisas documentais e revisão bibliográfica, foi necessário levanta seus conceitos e pontos de vista de estudiosos profissionais, para o levantamento teórico o estudo buscou-se por pesquisa documental. Foram analisadas pesquisas bibliográficas e projetos de referencia já construído, os procedimentos para concluir essa estudo foram divididas em proposta projetual, conceitos estruturantes, estudo do entorno, infraestrutura, , topografia, insolação, partido arquitetônico, programa de necessidades, fluxograma e análise de legislação incidente.

7.2 PROPOSTA PROJETUAL

Com o objetivo de melhor entender os fluxos e funcionalidade dos espaços destinados à alimentação, foram analisadas as orientações técnicas, legais e normativas, que colaboraram para o desenvolvimento do programa de necessidades .O programa para a inserção da proposta do Centro Gastronômico a ser desenvolvido segue as seguintes etapas: primeiramente analisar os fatores do entorno do local, o clima, a topografia entre outras condicionantes.

7.2.1 OBJETO

O objeto referente ao tema proposto é um espaço de escola de gastronomia com restaurante, no município de Cuiabá-MT. Diante disso foram observados os costumes e as necessidades da região para abrigar a cultura. A proposta visa ainda atender não só o gnose educacional, mais também conhecimento na prática do dia-a-dia, pois o intuito da proposta do restaurante experimental é de que os alunos possam estagiar aprendendo e entendo o funcionamento de uma cozinha profissional, e de um empreendimento gastronômico.

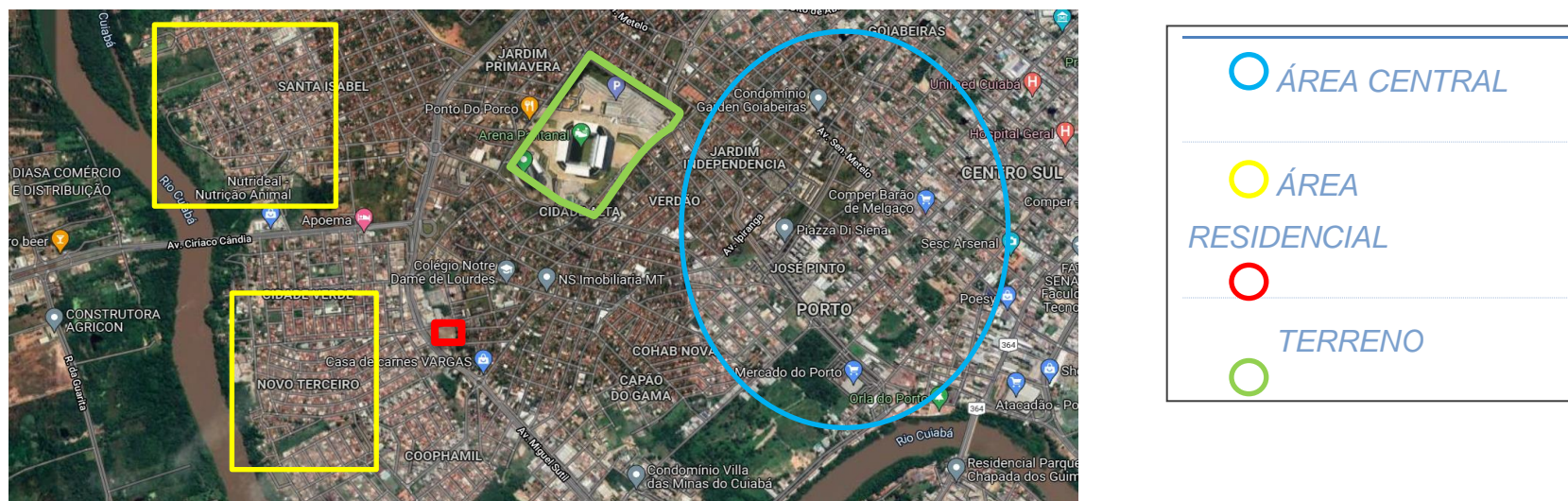
7.2.2 CONCEITO ESTRUTURANTE

A proposta visa incorporar a união de espaços atraindo a população considerando os quesitos estético, de funcionalidade e sustentabilidade, o centro gastronômico contará com a flexibilidade dos ambientes, visando atender o gnose educacional, e os restaurantes com cozinhas equipadas, sendo todos os ambientes integrados por áreas ajardinadas gerando conforto ao visitante.

7.2.3 ESTUDO DO ENTORNO

O lote proposto está em uma região bem localizada, em frente ao Iporcate (loja de auto peças), próximo à outras unidades de saúde, estádio de futebol (Arena Pantanal), bem como área residencial de médio e alto padrão, um grande perímetro de área comercial (restaurantes, hotéis, academias, loja de roupas, postos de gasolina), parque estadual, e entre outros serviços em geral.

Figura 29-Entorno



Fonte: Organizado pela autora, 2021

7.2.4 INFRAESTRUTURA

O terreno está situado em um bairro que possui infraestrutura necessária para a implantação de um novo empreendimento na região, com as seguintes redes de infraestrutura: água, esgoto, energia e iluminação. O sistema de abastecimento de água é feito pelo Departamento de Água e Esgoto (IGUA), assim como a manutenção das redes de tratamento de água e do esgoto. A distribuição de energia elétrica na região é realizada pela Energisa.

7.3 ESTUDO DAS CONDICIONANTES FÍSICO-ESPACIAIS

7.3.1 SETORES DE INTERVENÇÃO

Como citado anteriormente, o terreno proposto para a implantação do projeto se localiza em área urbana na cidade de Cuiabá, com 10.954,86m². e foi escolhido por sua localização e facilidade de acesso.

Figura 30-Levantamento fotográfico 1



Fonte: Frederico Suncena

Figura 31-Levantamento fotográfico 2



Fonte: Frederico Suncena

FIGURA 28: Levantamento Fotográfico 3



Fonte: Frederico Suncena

7.3.2 TOPOGRAFIA

O terreno fica localizado no bairro Cidade Alta, na cidade de Cuiabá-MT, ele possui 10954,8698m². As curvas de níveis é de 169 a 162, o principal de acesso ao edifício será na Rua Professora Sílvia sendo o nível mais baixo do terreno, e para o acesso de serviço será na Rua Professor Franciscal.

Figura 32-Topografia do terreno

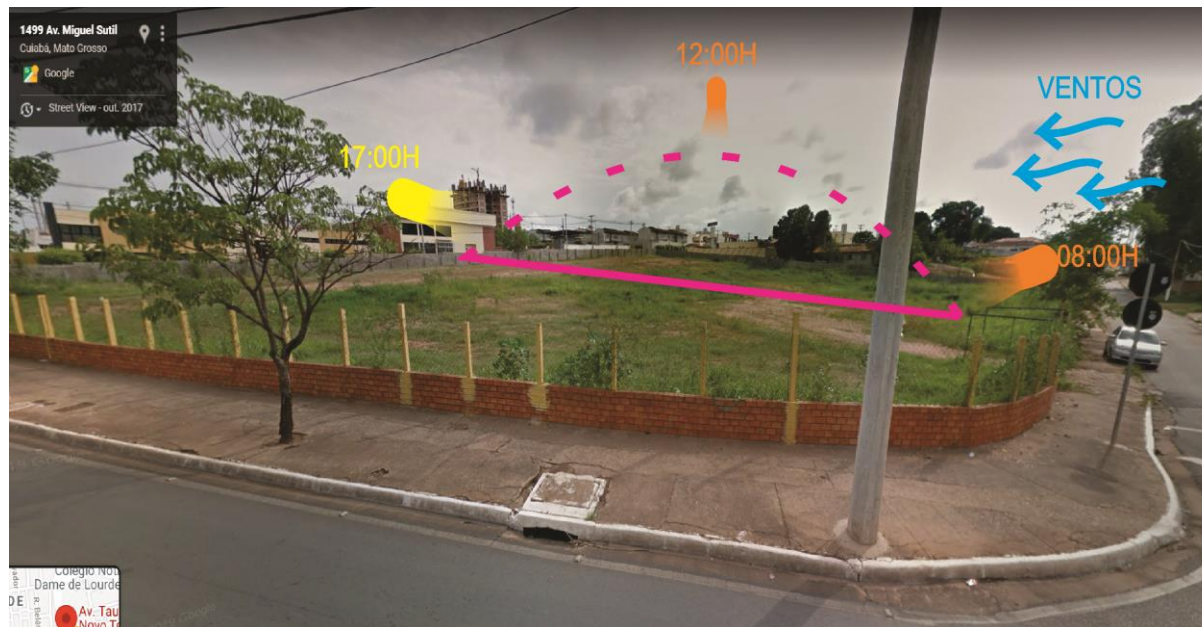


Fonte: Google Maps

7.3.3 CLIMA

Os estudos e as avaliações bioclimáticas são de grande relevância, visto que o conhecimento destas variáveis climáticas, contribuem para o processo de criação do projeto arquitetônico, e são importantes ferramentas, evitando desde o início possíveis problemas ocasionados pela descon sideração das condicionantes climáticas. Observa-se pela imagem abaixo, as análises das orientações solar e insolação no terreno escolhido, concluindo que as fachadas nordeste e noroeste são as que recebem maior tempo de incidência solar. Com base nessas informações foram trabalhadas soluções para a proteção solar das mesmas.

Figura 33-Analise do terreno



Fonte: Google Maps

7.3.4 VEGETAÇÃO

Através de levantamento fotográfico é possível observar a falta de vegetação arbórea natural, com a presença de vegetação rasteira. Será feita uma proposta paisagística com a inserção de árvores nativas, a fim de agregar mais qualidade ao conjunto e fortalecer ainda mais o visual do equipamento com o entorno.

Figura 34-Vegetação rasteira



Fonte: Frederico Suncena

7.3.5 ACESSOS

O acesso primário é feito pela Rua Professora Sílvia, onde não possui um grande fluxo de veículos o que permite que os veículos acessem o estacionamento maior sem transtornos, o segundo acesso é a rua Professor Francisval , sendo o acesso para funcionários, cargas e descargas. A fachada ira ficar de frente para a Av. Miguel Sutil.

Figura 35-Acessos ao terreno



Fonte: Google Maps

___ Professor Francisval

___ Rua Professora Sílvia

___ Av. Miguel Sutil.

A metragem quadrada ampla do terreno foi primordial, pois possibilitou a flexibilidade na implantação do programa, pensado na junção com o entorno. Tendo a contemplação da natureza, os estacionamentos na frente do edifício, disponibilizando jardins espelho d'água a fachada interage com o entorno pois são de vidros, interagindo com a natureza, o espelho d'água, além de ser decorativo, é mais uma questão funcional, propondo o conforto térmico, e no primeiro pavimento, será aproveitada para a inserção da horta orgânica, que fará uso dos restos de produtos que seriam descartados pelos restaurantes, através da técnica de compostagem. Desta forma, será possível gerar adubo para a horta orgânica.

7.5 PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades e pré-dimensionamento foram baseados nos estudos de referência realizados, nos condicionantes legais e na bibliografia de Neufert (2009) e Silva Filho (1996). Abaixo será apresentado programa de necessidades e o pré-dimensionamento de cada setor e também a distribuição dos ambientes em cada pavimento

RESTAURANTE			
AMBIENTE	QUANTIDADE	ÁREA	METRAGEM TOTAL
ÁREA DE CONVIVENCIA	1	84	84
HALL DE ENTRADA (CAIXA)	1	6	6
SANITÁRIO FEMININO	1	14	14
SANITÁRIO MASCULINO	1	14	14
SANITÁRIO PNE	1	6	6
CAIXA	1	7,22	7,22
SALÃO DE MESAS	1	250	250
COÇÇÃO	1	10	10
DESPENSA SECA	1	9,9	9,9
CÂMERA FRIA	1	9,1	9,1
PRÉ PREPARO	1	6,3	6,3
COZINHA	1	67	67
PRÉ PREPARO VEGETAIS	1	10,22	10,22
PRÉ PREPARO SUCOS	1	6,3	6,3
		TOTAL:	500,04

FACULDADE ENSINO			
AMBIENTE	QUANTIDADE	ÁREA	METRAGEM TOTAL
COZINHA MASTERCHEFF	2	52,15	104,3
SALA TEORICA	3	30	90
SANITÁRIO FEM./MASC./PCD	1	44,1	44,1
BIBLIOTECA/LABORATÓRIO	1	72	72
SALA HORTA	1	29	29
DESPENSA SECA	1	15,45	15,45
CAMERA FRIA	1	15,45	15,45
RESTOBAR	1	25,9	25,9
SALA ENOLOGIA	1	35,85	9,9
AUDITÓRIO	1	70,65	70,65
COZINHA QUENTE	2	91,79	9,1
CONFEITARIA	1	6,3	6,3
PANIFICAÇÃO	1	67,92	67
DEPÓSITO	1	9	9
HORTA	1	84	84
SALA SHOW	1	48,81	10,22
LABORATÓRIO	1	32,64	32,64
		TOTAL:	695,01

FACULDADE ADM.			
AMBIENTE	QUANTIDADE	ÁREA	METRAGEM TOTAL
DIRETORIA DO CURSO	1	14	14
COORDENAÇÃO DO CURSO	1	14	14
SALA DOS PROFESSORES	1	30	30
DEPÓSITO	1	6	6
SANITÁRIOS FUNCIONÁRIOS	1	6	6
RECEPÇÃO	1	55	55
WC FEM/MASC/PNE	1	46,2	46,2
TESOURARIA	1	11	11
ÁREA DE PAGAMENTO	1	11	11
		TOTAL:	193,2

FACULDADE SERVIÇOS			
AMBIENTE	QUANTIDADE	ÁREA	METRAGEM TOTAL
JARDIM DESCANSO	1	30	30
CAMERA CONG.	1	25,32	25,32
RECEPÇÃO	1	28	28
DML	1	18	18
ALMOXARIFADO	1	10	10
DESPENSA SECA	1	20	20
CAMERA FRIA	1	20	20
DESCARTE	1	10	10
DEP CARRINHOS/CAIXA	1	13	13
		TOTAL:	174,32

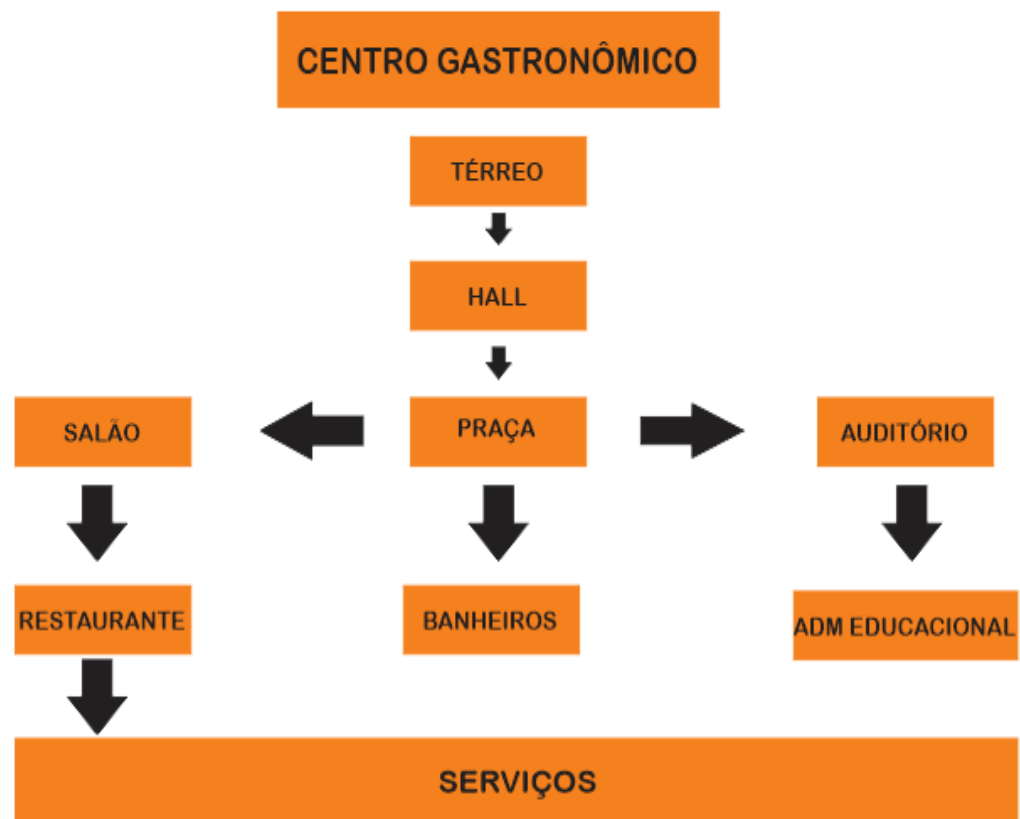
7.6 ORGANOGRAMA/FLUXOGRAMA

O edifício dispõe de 2 pavimentos sendo eles dividido em 04 (quatro) setores:

- Setor Restaurante;
- Setor Administrativo;
- Setor Educacional;
- Setor de Serviços.

O fluxo foi realizado na seguinte maneira:

Figura 37-Fluxograma definido por setores



Fonte: Organizado pela autora, 2021

Figura 38-Fluxograma definido por setores



Fonte: Organizado pela autora, 2021

7.7 ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO INCIDENTE

Segundo a LEI COMPLEMENTAR Nº 3.727/2012 do município que dispõe sobre Zoneamento de Uso e Ocupação do Solo Urbano do Município de Várzea Grande e dá outras providências, O terreno se localiza em uma Zona de Médio Impacto (ZMI) –

Zona Corredor de Tráfego I (ZCTR-I) onde são compreendidas pelos lotes com frente para vias públicas urbanas, classificadas como Vias Estruturais; Caracterização de via: Avenida Miguel Sutil de PGM 30 metros, sendo uma Via Estrutural.

Subseção X
Das Zonas Corredores de Tráfego - ZCTR

Art. 65 As Zonas Corredores de Tráfego – ZCTR são zonas lineares, tendo por eixo as Vias Estruturais, Principais e Coletoras.

Art. 66 As Zonas Corredores de Tráfego subdividem-se em:

I – Zonas Corredores de Tráfego 1 – ZCTR 1: são compreendidas pelos lotes com frente para as vias públicas urbanas, classificadas como Vias Estruturais;

II – Zonas Corredores de Tráfego 2 – ZCTR 2: são compreendidas pelos lotes com frente para as vias públicas urbanas, classificadas como Vias Principais;

III – Zonas Corredores de Tráfego 3 – ZCTR 3: são compreendidas pelos lotes com frente para as vias públicas urbanas, classificadas como Vias Coletoras;

Art. 67 afirma que nas ZCTR I não será permitido o estacionamento de veículos ao longo da via pública, exceto nos casos regulamentados pelo setor competente do Município de Cuiabá; Art. 68 reconhece os parâmetros de lote mínimo e índices urbanísticos permitidos em ZCTR estão relacionados na Tabela de Índices Urbanísticos;

Art. 69 declara que para a implantação das atividades das categorias Médio Impacto deverá ser feita a Análise de Atividade. Portanto a ZCTR I possui os seguintes índices urbanísticos:

ÍNDICES URBANÍSTICOS								
Zonas Urbanas	Coefficiente de Ocupação (CO)	Cobertura vegetal paisagística (CVP)	Cobertura Vegetal Arbórea (CVA)	Coefficiente de Permeabilidade (CP) [1]	Potencial Construtivo (PC)	Limite de Adensamento (LA)	Potencial Construtivo Excedente (PCE)	Gabarito de Altura
ZUM	0,50	0,20	0,05	0,25	1,00	3,00	2,00	-
ZCTR 1	0,75	0,20	0,05	0,25	3,00	6,00	3,00	-
ZCTR 2	0,70	0,20	0,05	0,25	2,00	4,00	2,00	-
ZCTR 3	0,65	0,20	0,05	0,25	2,00	4,00	2,00	-

Art. 169: As exigências de vagas de estacionamento para as atividades ou empreendimentos são definidas no seguinte quadro:

ATIVIDADES OU EMPREENDIMENTOS	Vagas de Estacionamento / Área ou fração	Unidade básica para cálculo
1.04 – Creches, pré-escolas, escolas, centros ou institutos de ensino fundamental de 1º e 2º graus, cursos técnicos, profissionalizantes e pré-vestibulares;	1/30	AI

Índices Urbanísticos Estabelecido pela Lei de Uso e Ocupação do Solo Urbano

ÍNDICES URBANÍSTICOS								
Zonas Urbanas	Coefficiente de Ocupação (CO)	Cobertura vegetal paisagística (CVP)	Cobertura Vegetal Arbórea (CVA)	Coefficiente de Permeabilidade (CP) [1]	Potencial Construtivo (PC)	Limite de Adensamento (LA)	Potencial Construtivo Excedente (PCE)	Gabarito de Altura
ZCTR 1	0,75	0,20	0,05	0,25	3,00	6,00	3,00	-

7.7.1 ESTACIONAMENTO

Em relação às vagas de estacionamento, segundo o Art. 184, os empreendimentos comerciais deverão destinar área para no mínimo 01 (uma) vaga de estacionamento para cada 60 m² (sessenta metros quadrados). Ou seja, para cada 60 m² de área construída, uma vaga de estacionamento.

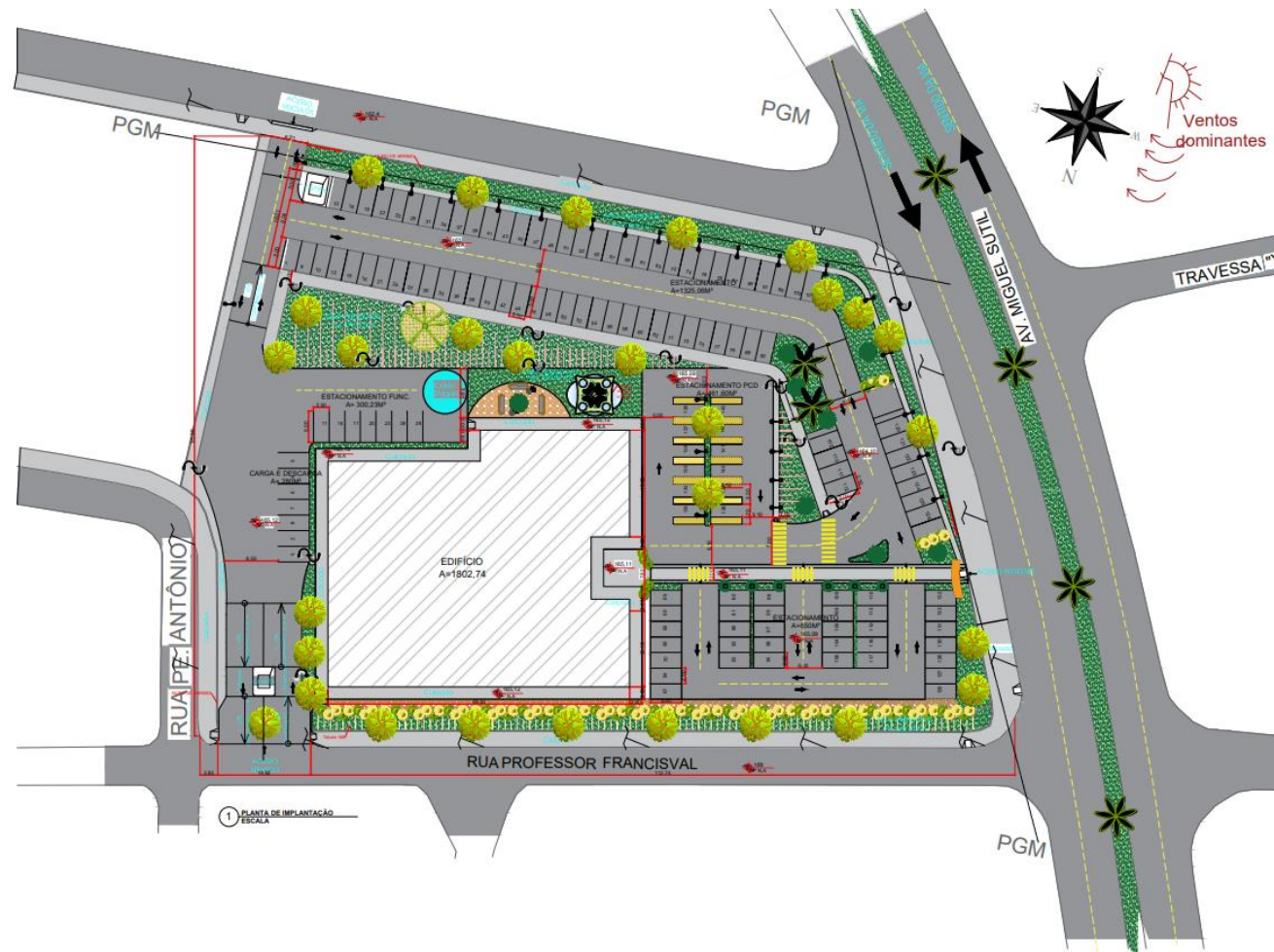
O terreno é irregular, localizado no bairro Cidade Alta, possui um desnível maior na rua Professora Sílvia onde é a área do estacionamento, o que beneficia no aproveitamento do local. O terreno encontra-se em um bairro nobre que possui vários condomínios, posto de gasolina, restaurantes, hotelaria academias, entre outros.

7.8 ENSAIOS TÉCNICOS

7.8.1 COMPOSIÇÃO ESPACIAL

A implantação linear ocorre no sentido longitudinal do terreno, no eixo nordeste, propondo um conjunto de organização espacial de um único bloco, o qual se divide através dos pavimentos entre os setores comercial e educacional.

Figura 40-Composição espacial final-Implantação

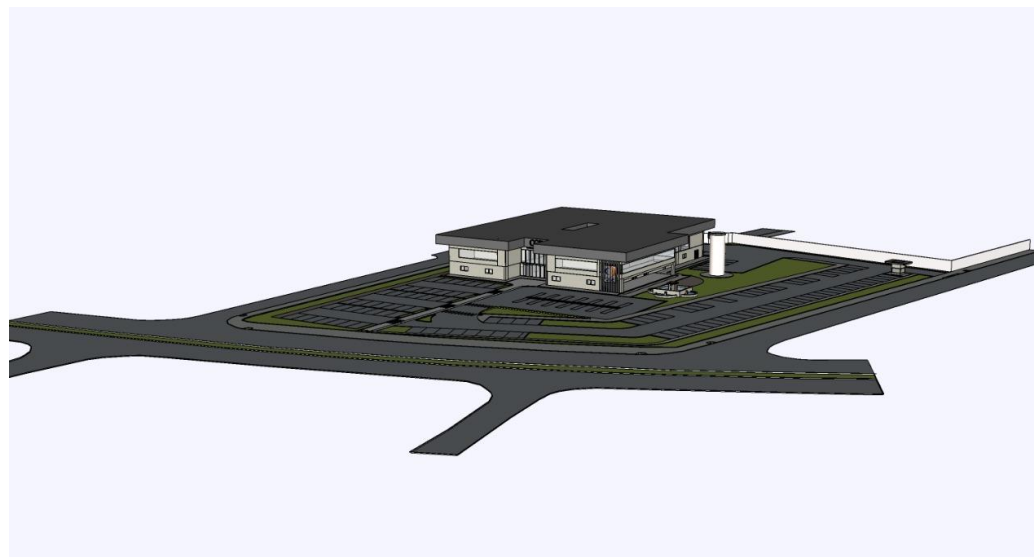


Fonte: Organizado pela autora, 2021.

7.8.2 VOLUMETRIA

Em relação à volumetria do edifício, esta se deu através de estudos geométricos simples usando formas retangulares que se unem de forma estratégica para que possa atender à necessidade estabelecida pelo pré-dimensionamento e a legibilidade do volume que compõe o programa arquitetônico.

Figura 38: Volumetria



Fonte: Organizado pela autora, 2021.

7.8.3 ACESSIBILIDADE

Conforme a norma de Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos (NBR 9050) as edificações devem se enquadrar nos critérios de mobilidade, seguindo parâmetros para adaptação dos espaços urbanos, permitindo que haja a acessibilidade universal, garantindo assim a segurança e integridade física de pessoas com necessidades especiais ou de mobilidade reduzida, assegurando assim o direito de ir e vir.

7.8.4 FUNCIONALIDADE

Saber unir o conceito de ambientes atraentes e confortáveis, valorizando o ambiente externo com interno para cumprir a funcionalidade com a estética. o objetivo de melhor entender os fluxos e funcionalidade dos espaços destinados à alimentação, foram analisadas as orientações técnicas, legais e normativas, que colaboraram para o desenvolvimento do programa de necessidades e também subsidiarão as diretrizes arquitetônicas a seguir: Com o objetivo de melhor entender os fluxos e funcionalidade dos espaços destinados à alimentação, foram analisadas as orientações técnicas, legais e normativas, que colaboraram para o desenvolvimento do programa de necessidades. A escola de gastronomia e restaurante visa atender de modo mais exequível possível à formação dos alunos que almejam se tornar chefes gastronômicos, em virtude da ascensão da gastronomia que acarretou na carência por profissionais aptos a chefiar uma cozinha, dado que os chefes tem grande responsabilidade dentro do seu ambiente de trabalho, já que é ele quem cuida da seleção dos ingredientes, preparação de pratos, combinação de sabores e apresentação dentro da cozinha, e ainda é responsável por manter a ordem e higiene, e também comandar os auxiliares no preparo dos pratos, ainda assim precisamos entender e demonstrar que a alimentação é tão importante quanto a saúde, onde novos alimentos podem ser introduzidos a ela, usufruindo melhor de seus nutrientes e tornando-se saborosos e bem preparados.

7.8.5 CONFORTO AMBIENTAL

Para o conforto ambiental, foram utilizadas técnicas para a qualidade de vida dos usuários, sendo assim foram aplicadas as técnicas de aproveitamento de iluminação e ventilação natural.

8. TECNICAS E MATERIAIS CONSTRUTIVOS

8.1 VIDROS INSULADO

É um perfil duplamente vedado com vidros, sendo um material que aproveita a luz natural e não causa desconforto térmico, não embaça e evita ruídos externos, garantindo o conforto acústico.

Figura 41-Estrutura do vidro insulado



Fonte: Cristalseg.

8.2 FONTE DE ÁGUA

Em dias quentes, a fonte refresca e umidifica o ar pois a evaporação do líquido cria minúsculas partículas no ar deixando o ambiente mais fresco, trazendo paz e harmonia para o local.

Figura 42-Fonte de Água



Fonte: Archtrends.

8.3 PISO DRENANTE

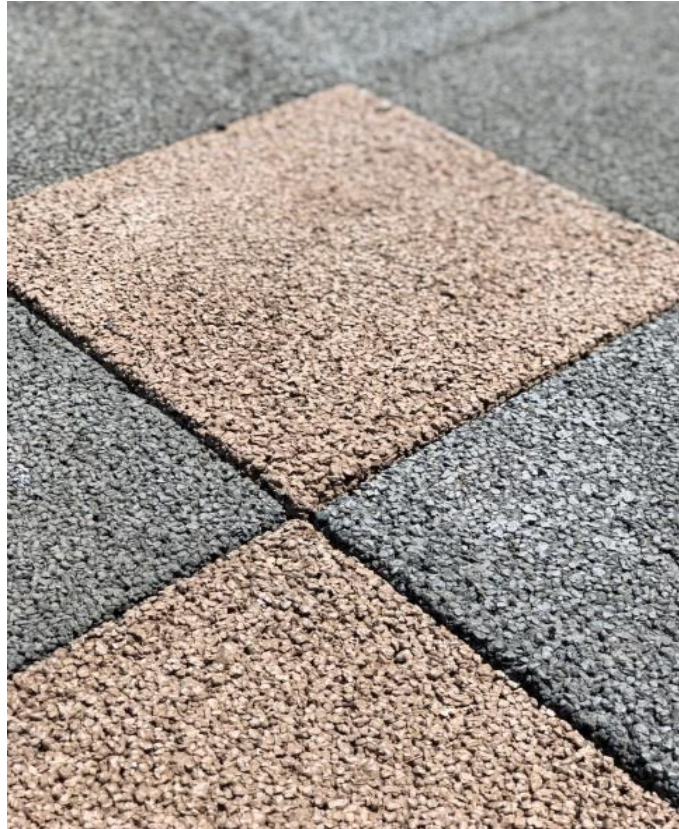
Esses pisos possui alta resistência, pois é antiderrapantes, sendo pisos permeáveis, pisos ecológico onde a água passa com facilidade. Tem de diversas cores podendo combinar com a estética do projeto e sendo sustentável com o meio ambiente. Podendo ser usado mais nas áreas publicas como calçadas ele é um tipo de piso que reduz enchentes e alagamentos.

Figura 43-Piso drenante



Fonte: Piso drenante MT

Figura 44-Piso drenante



Fonte: Piso drenante MT

9. DEFINIÇÃO DE TIPOLOGIAS

- MAQUETE ELETRÔNICA



9.1 PROPOSTA FINAL

O centro Gastronômico está implantado em uma área de 10954,8698m². sendo localizado na avenida Miguel sutil, em Cuiabá Mato Grosso, o acesso primário é feito pela Rua Professora Sílvia, onde não possui um grande fluxo de veículos o que permite que os veículos acessem o estacionamento maior sem transtornos, o segundo acesso é a rua Professor Francisval , sendo o acesso para funcionários, cargas e descargas. A fachada principal ira ficar de frente para a Av. Miguel Sutil.

Figura 45-Implantação humanizada



Fonte: Elaborado pela autora.

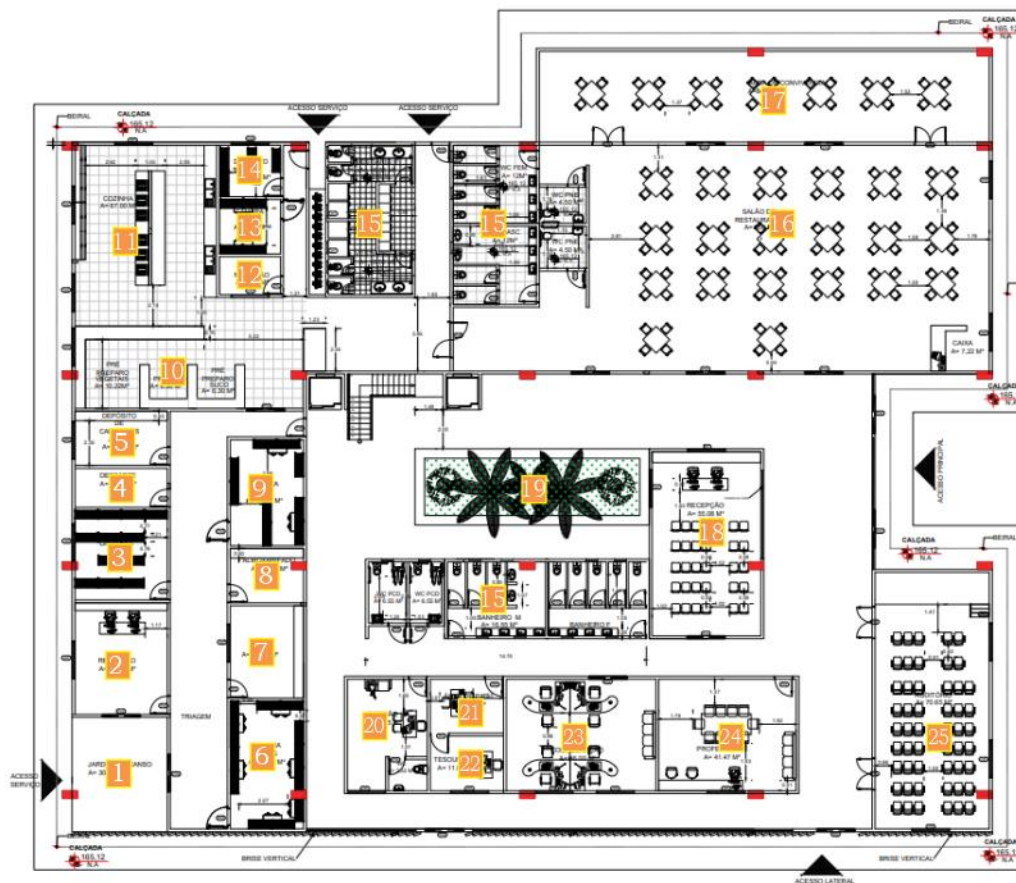
Figura 46-Setorização



Fonte: Elaborado pela autora.

• TÉRREO

Figura 48-Planta baixa humanizada térreo



LEGENDA:

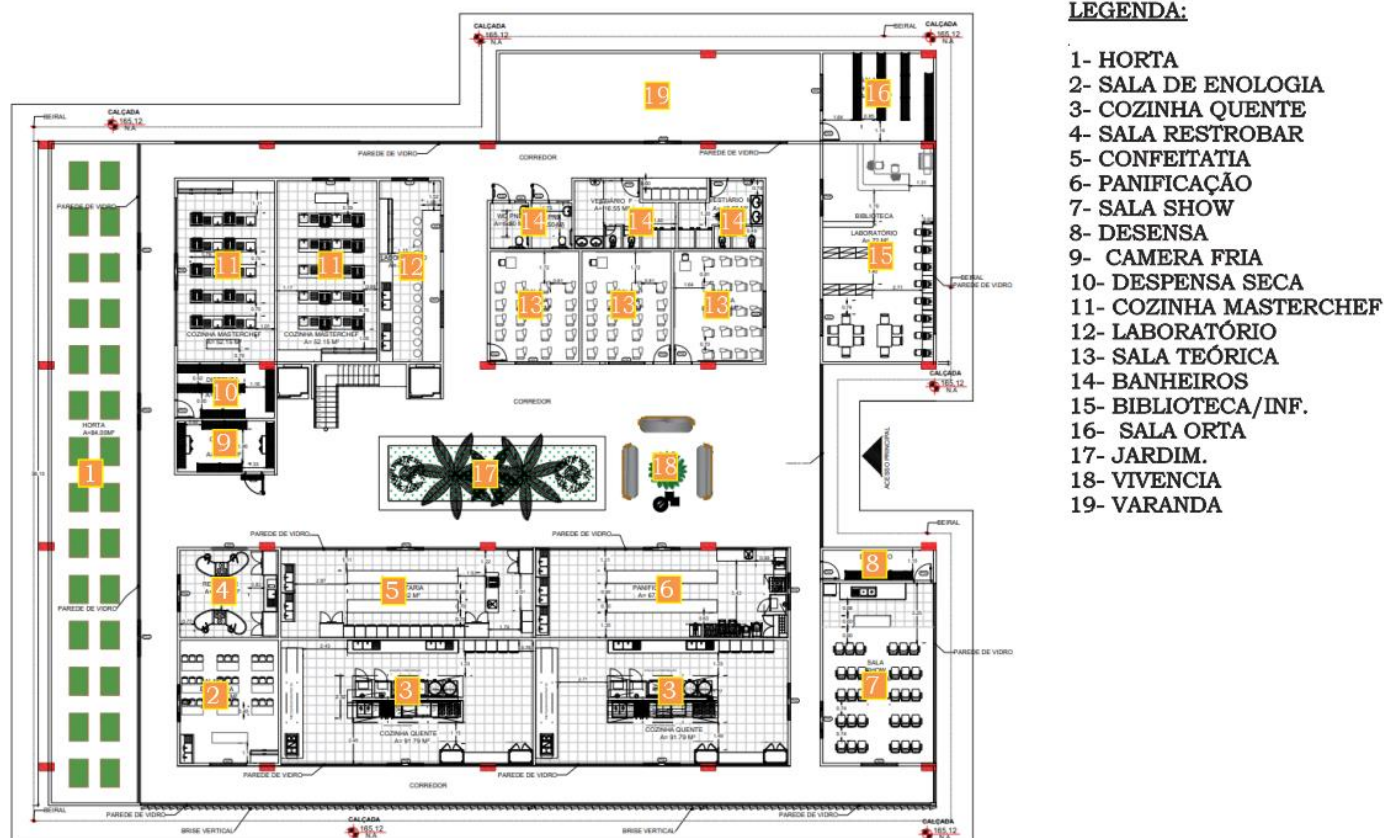
- 1- JARDIM DE DESCANSO
- 2- RECEPÇÃO
- 3- DESPENSA SECA
- 4- DESCARTE
- 5- DEP./CAIXAS
- 6- CAMERA CONG.
- 7- DML
- 8- ALMOXARIFADO
- 9- CAMERA FRIA
- 10- PRÉ PREPARO
- 11- COZINHA
- 12- NUTRIÇÃO
- 13- CAMERA FRIA
- 14- DEP. SECO
- 15- BANHEIROS
- 16- SALÃO
- 17- AREA DE CONV.
- 18- RECEPÇÃO
- 19- JARDIM
- 20- DIREÇÃO
- 21- AREA PAG.
- 22- TESOUREARIA
- 23- COORDENAÇÃO
- 24- SALA DOS PROF.
- 25- AUDITÓRIO

Fonte: Elaborado pela autora.

1º PAVIMENTO

O 1º pavimento comporta o setor educacional, sendo que este último possui cozinha experimental e salas multifuncionais. A escola de gastronomia contará com quatro salas da Cozinha quente, com layouts diferenciados, duas das salas, tituladas como cozinha quente 1 masterchef tem o intuito de atender alunos calouros, pois a sala possui uma bancada que remete ainda uma semelhança de cozinha comum do dia-a-dia, pois o objetivo é que primeiro os alunos aprenda a manusear os equipamentos para um verdadeiro mise em place. E as outras duas salas nomeadas como Cozinha quente 2, tem o propósito de atender alunos em semestres mais avançado, pois o layout retrata algo bastante parecido com cozinhas industriais, em virtude da sala ter fogão industrial para um grupo de 3 alunos, assim ensinando o funcionamento de trabalhar em um ambiente mais estreito e em grupo.

Figura 49-Planta humanizada 1º pavimento



Fonte: Elaborado pela autora.

A escola de gastronomia que tem como objetivo fornecer todo tipo de conhecimento dentro da área de gastronomia, contou com várias tipologias de cozinhas educacionais. A sala de enologia, que tem como objetivo ensinar ao aluno a importância do vinho, e é utilizada também para as aulas onde os alunos tem que prognosticar os pratos realizados pelo professor a sala comportará 10

alunos. A sala de confeitaria e chocolate possui 2 bancadas para um grupo de 6 pessoas cada bancada, comportando então 12 alunos, diferente das outras salas, ela deve conter ar-condicionado, e sem janelas, para manter uma temperatura fria, e as mesas devem ser de mármore, diferente da sala de panificação onde as bancadas devem ser de inox, e a sala possui 2 bancadas, para 12 alunos. A escola possui 1 laboratório para aulas de ciência dos alimentos e microbiologia.

PERSPECTIVAS

Figura 50-Perspectiva/Estacionamento de visitantes



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 51-Fachada Principal



Fonte: Elaborado pela autor

Figura 52-Estacionamento frontal



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 53-Estacionamento Funcionários



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 54-Perspectiva/Estacionamento de visitantes



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 55-Recepção



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 56-Restaurante



Fonte: Elaborado pela autora.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Perante aos estudos e técnicas, o projeto se localiza em uma avenida central no município de Cuiabá, tendo dois acessos, um para serviço e outro principal sendo os dois em uma via local, tendo um amplo estacionamento sombreado. A construção é feita com bastantes janelas grandes e aberturas centrais no edifício para ter iluminação e ventilação natural. Possui apenas um pavimento térreo, que comporta todos os setores, administrativos, de serviço e pedagógico, tendo a parte central que é para descanso ao ar livre.

11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

11.1 REFERÊNCIAS CITADAS

Sormani 2012, Willian Texeira Sormani. CENTRO GASTRONÔMICO-EDUCACIONAL COM RESTAURANTE EXPERIMENTAL – Trabalho de Conclusão de Curso – Curso de Arquitetura e Urbanismo, Centro Universitário de Araraquara, Disponível em: <http://img.archilovers.com/projects/47db35e1fcf44f4481bae0525d382234.pdf>

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. A história da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2003. 888 p.

ROCHA 2015, Keli de Araújo Rocha. A EVOLUÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA NO BRASIL. 2015. Artigo – Curso de especialização em Empreendedorismo e Práticas Gastronômicas, Faculdade Método de São Paulo – FAMESP, São Paulo, 2015, disponível em: . Acesso em: 15/06/2021 às 19h :05min.

Leal 1998, Maria Leonor de Macedo Soares Leal, A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. 1998.

OLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. Contextos da Alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, Araraquara, v. 4, n. 2, p.41-55, mar. 2016.

NEUFERT, Ernst, 1900-1986. Arte de projetar em arquitetura. / Ernst Neufert; tradução Benelisa Franco. – 18. Ed – São Paulo: Gustavo Gili, 2013.

Lei de zoneamento de uso e ocupação do solo urbano do município de Cuiabá – Lei Complementar N.º 3.727/2012. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br>. Acesso em: 28 de junho às 18:30.

Miyazaki 2006, Márcia Harumi Miyazaki. ENSINANDO E APRENDENDO GASTRONOMIA: PERCURSOS DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES – Curso de ciências humanas, Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba São Paulo, 2006. Disponível em:

Sormani 2012, Willian Texeira Sormani. CENTRO GASTRONÔMICO-EDUCACIONAL COM RESTAURANTE EXPERIMENTAL – Trabalho de Conclusão de Curso – Curso de Arquitetura e Urbanismo, Centro Universitário de Araraquara, Disponível em:

11.2 REFERÊNCIAS CONSULTADAS

NBR 9077 – Saídas de emergência em edifícios. Disponível em: <http://www.segmafire.com.br/wpcontent/uploads/sites/179520/2017/06/NBR-9077-2001-Sa%C3%ADdas-de-emerg%C3%Aancia-em-edif%C3%ADcios.pdf> Acesso em: 23 de maio às 08:00.

LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999 – Define o sistema nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388845/RESOLUCAO_19_1999.pdf/99351bc5-99b1-49a8-a1fd-540b4096db22. Acesso em: 23 de maio às 08:00.

NBR 14518 – Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais. 2018. Acesso em: 23 de maio às 08:00.

Plano Diretor do Município de Cuiabá e dá outras providências. – Lei N.º 3.112/2007. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br>. Acesso em: 28 de junho às 18:20.