



Le Tablier

ESPAÇO DE ENSINO GASTRONÔMICO
POR: ALÍCIA RODRIGUES





Universidade do Grande Rio Prof. José de Souza Herdy
UNIGRANRIO- ESCOLA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CURSO - ARQUITETURA E URBANISMO

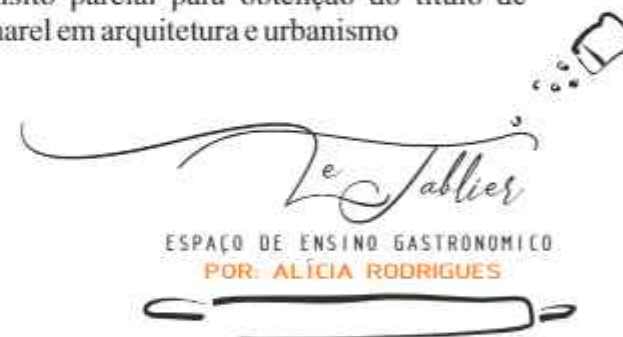
Banca Examinadora
Aprovado em: 16 de Dezembro de 2019

Arq. Alvaro Pilares - Professor Orientador

Arq. Paulo Bandeira - Convidado Externo

Arq. Filipe Marino - Supervisor de TFG 2019.2

Trabalho final de graduação apresentado no curso de arquitetura e urbanismo como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em arquitetura e urbanismo



TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Alícia N. Rodrigues da Silva

Orientador: Álvaro Pilares
Duque de Caxias- RJ
2019.2

Agradecimentos

Agradeço primeiramente á Deus, quando nos momentos difíceis havia chances de desistência, sempre conversava com ele e achava um caminho mais seguro para me salvar e continuar essa batalha que não foi nem um pouco fácil.

Agradeço minha Avó que foi a minha motivação desde o início para uma boa base de tudo, que me apoiou, me ajudou nos trabalhos me incentivou a continuar e não desistir quando as coisas ficavam ruins, e ser minha inspiração para me tornar quem eu sou hoje, dedico este diploma para ela.

Agradeço também a todos os meus familiares, minha mãe que me ajudou a entrar na faculdade e acreditou em mim deu um voto de confiança quando ninguém acreditou que eu era capaz, o que me ajudou muito.. a minha irmã que me via em situações de desespero com muitos trabalhos e se voluntariou sempre a ajudar. Meus irmãos que me fazem muitas perguntas sobre arquitetura, e me ajudaram a concluir o tcc.

Agradeço também aos meus amigos que mudaram minha visão de mundo e me ajudaram a construir meu caráter durante esse 5 anos de curso, me aconselharam, ajudaram nos estudos e fizeram a minha evolução como ser humano, sou muito grata por ter conhecido vocês, obrigada Laís Morais, Maria Clara Cabalini, Lucas Lins, Diego Alves e Adilson Vantine.

E aos meus professores que me ajudaram bastante com duvidas e até mesmo com relações coletivas, especificamente: Diana Helene, Gabriel Botelho, Pablo, Álvaro Pilares, Mario Muylaert,

Atenciosamente: Alicia Rodrigues

Dedicatória

Dedico este Trabalho de Conclusão de Curso, para todos que me apoiaram e me encorajaram a concluir esta longa caminhada mas principalmente a pessoa principal, meu incentivo de compromisso, superação luta e comprometimento, minha avó, que sempre me apoiou me orientou e buscou meu crescimento como ser humano, como mulher...Jamais esquecerei esse grande presente.

Atenciosamente: Alicia Rodrigues

Sumário

1

FUNDAMENTAÇÃO

1.1 Objetivo Geral.....	1
1.2 Objetivo Especifico.....	1
1.3 Justificativa.....	2
1.4 Diagnóstico.....	6

2

FUNDAMENTOS DE PROJETO

2.1 Público Alvo.....	8
2.2 Escolas de Gastronomia.....	10
2.3 Elementos Arquitetônicos.....	13

3

ÁREA DE INTERVENÇÃO

3.1 Entorno Imediato.....	15
3.2 Malha Viária.....	16
3.3 Mapa de Uso e Ocupação.....	17
3.4 Mapa de Figura e Fundo.....	18
3.5 Mapa de Gabaritos.....	19
3.6 Análise da Quadra.....	20

4

O PROJETO

4.1 Conceituação.....	21
4.2 Fluxograma.....	24
4.3 Croqui e esquemática.....	25
4.5 Implantação.....	27
4.6 Projeto Arquitetônico.....	28



FUNDAMENTOS

SOBRE O TEMA:

O tema em questão trata-se de uma investigação de funcionalidade dos espaços de ensinos gastronômicos e a falta de oportunidade atual em que o curso se encontra para discentes com vulnerabilidade socioeconômica. Com a finalidade de proporcionar um ambiente de praticidade experimental para os discentes, reproduzindo e aperfeiçoando os ensinamentos que uma escola gastronômica pode transmitir



OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Projetar um café aberto ao público com intuito de estimular praticidade e experiências para os indivíduos atuantes na área da culinária;
- Projetar uma feira de degustação ao ar livre, assim gerando um espaço de interação ao ar livre, para arrecadação de capital e promovendo a criação de vínculos para aprendizagem;
- Utilizar um pátio central para apresentar o ensino do plantio sobre a horta e a importância da educação alimentar;
- Projetar uma biblioteca ressaltando a importância da teoria bibliográfica sob a culinária;
- Incentivar o não desperdício alimentício sobre comidas utilizadas para aprendizagem, através do reaproveitamento de comidas despejadas;
- Incentivar ensinos sobre a culinária, como novas tendências, novas artes, métodos, decoração, para qualificar cada vez mais o nível acadêmico, a partir dos espaços arquitetônicos;
- Projetar áreas livres e abertas ao público assim conduzir um conceito de interesse social promovendo cursos gratuitos para a classe de baixa renda e oferecer um novo espaço de lazer para os moradores do município;

OBJETIVO GERAL

Projetar uma Instituição de Gastronomia Pública promovendo uma forma de auxílio aos respectivos alunos. Com um acervo bibliográfico culinário, permitindo o ensino de culturas e um melhor hábito alimentar.



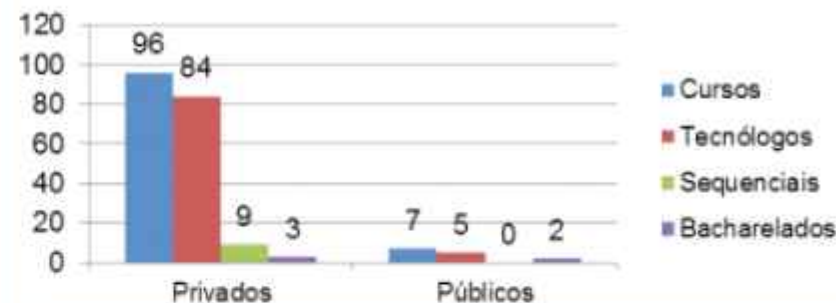
JUSTIFICATIVA E RELEVÂNCIA

Com o crescer de Instituições Particulares de Gastronomia este trabalho propõe um olhar para o ensino público. Segundo o INEP (Instituto Nacional de Aprendizagem e Pesquisas Educacionais) no ano de 2016 na área de Gastronomia, havia **169 cursos** que eram presenciais e 04 à distância. **Um crescimento de 13% em relação a oferta de cursos de 2015.** No que se refere a rede, todos esses cursos oferecidos, 17 eram instituições públicas e 152 em instituições privadas. Já em relação ao

curso gastronômico e seu grau acadêmico de extrema importância para alunos que não possuem a mesma oportunidade que os discentes de escolas particulares. Tendo essas numerações em mente, os dados a seguir fazem uma breve análise da porcentagem de distribuição de modalidades para o curso apontando a falta de possibilidade para os respectivos alunos em terem o título de bacharel, o que contextualiza a relevância de uma escola de qualificação em nível acadêmico para uma melhor inserção dos discentes no mesmo.

grau acadêmico havia 8 cursos com bacharelado e 161 de tecnólogo em Gastronomia. Foram efetuadas 27.724 matrículas nos cursos em 2016, sendo **1.993 em faculdades públicas** e **25.731 em faculdades particulares.** Concluíram curso de Gastronomia, em 2016, 7.155 alunos sendo **223 em faculdades públicas** e **6.932 em faculdades particulares.** Os dados levantam uma conclusão desigual sobre o nível de formandos em escola pública e privada. Uma das causas seria falta de política pública para o

Distribuição de cursos públicos ou privados de acordo com a modalidade



Distribuição de cursos privados e públicos de gastronomia por modalidade no Brasil (E-MEC, 2011).

Total de cursos iniciados e distribuição por modalidade de curso

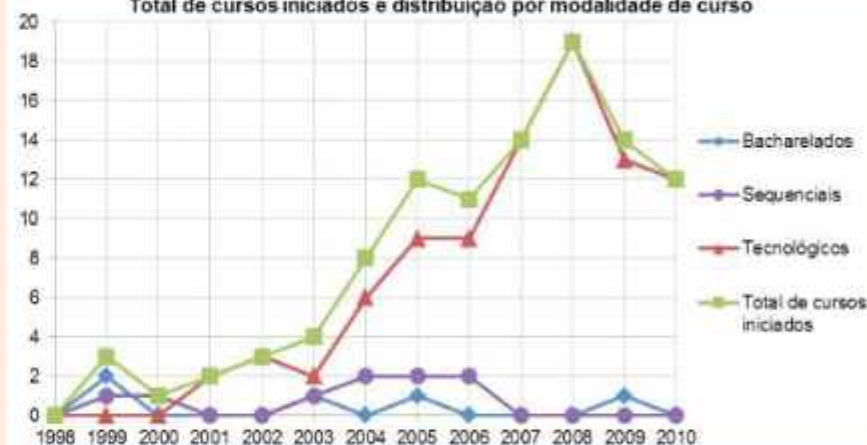


Gráfico de início dos cursos superiores de gastronomia no Brasil 1998 à 2010 (E-MEC, 2011).



Importante ressaltar ainda que a procura pelo curso de bacharelado em Gastronomia oferecido pela Universidade Federal do Rio de Janeiro em 2011 superou a proporção candidato/vaga de cursos tradicionalmente concorridos como medicina e engenharia, além de ser o segundo curso mais concorrido da Universidade Federal Rural de Pernambuco e da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (BRASIL, 2014, s/p.).



Fundamentação

“Importante ressaltar ainda que a procura pelo curso de bacharelado em Gastronomia oferecido pela Universidade Federal do Rio de Janeiro em 2011 superou a proporção candidato/vaga de cursos tradicionalmente concorridos como medicina e engenharia, além de ser o segundo curso mais concorrido da Universidade Federal Rural de Pernambuco e da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (BRASIL, 2014, s/p.).”

Afirma Carruthers em 2013 que: “Focamos na prática, sendo que 70% do curso é voltado a ensinar o domínio das técnicas clássicas da gastronomia, requisito básico para todo e qualquer gestor em gastronomia”destacando que a prioridade deve ser a formação. O mesmo queixa-se sobre o ocorrer de o acesso ao ensino superior ainda não abraçar a totalidade dos jovens brasileiros. “A região Norte do país apresenta a menor quantidade de cursos, apenas 4 em 3 instituições diferentes, sendo ofertados apenas nos estados de Amazonas e Roraima. Já na região Centro-Oeste, são ofertados 9 cursos em 8 instituições dos estados de Goiás, Mato Grosso e no Distrito Federal. Em situação mais equilibrada estão as regiões Sul e a Nordeste, com 23 cursos em 18 instituições e 18 cursos em 18 instituições, respectivamente. Em destaque está a região Sudeste, com 49 cursos em 34 instituições diferentes, com maior concentração no Estado de São Paulo .” Segundo Rubim e Rejowsk

Cursos superiores de Gastronomia por estado e região- Brasil, 2010.

Região	NORTE		NORDESTE							CENTRO-OESTE			SUL			SUDESTE			
Estado	AM	RO	BA	CE	MA	PE	PI	RN	SE	DF	GO	MT	PR	RS	SC	ES	MG	RJ	SP
Cursos (nº)	3	1	5	3	1	5	1	1	2	3	5	1	8	5	10	3	3	3	40
Instituições (nº)	2	1	5	3	1	5	1	1	2	3	4	1	7	4	7	2	3	2	27

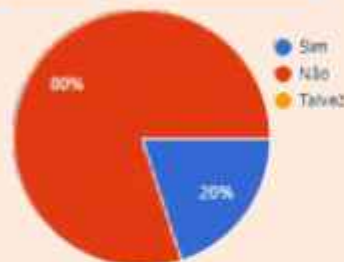
Fonte: Dados a partir do TCC de Rebeca Elster Rubim e Mirian Rejowsk elaborados pelo site do MEC (E-MEC, 2011).



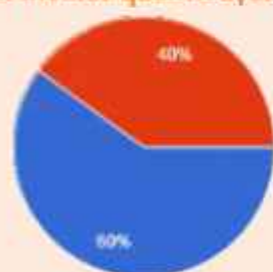
- Numero de pessoas que acham relevante ser uma instituição pública



- Porcentagem de pessoas que acham relevante uma escola gastronômica no município.



- Porcentagem de pessoas que acham relevante um título de bacharel para uma melhor qualificação no mercado.

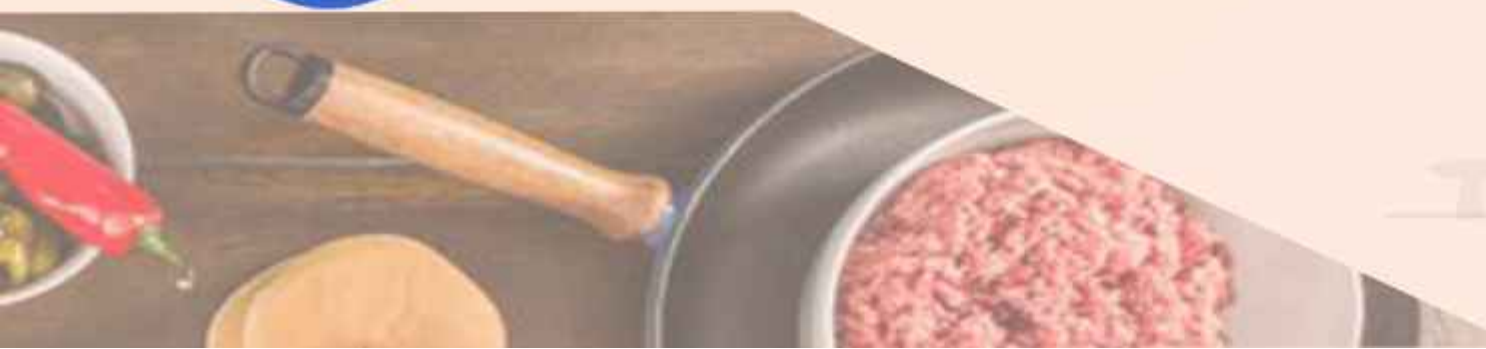


I.Educação Alimentar para Discentes com Vulnerabilidade Socioeconômica

Para uma melhor capacitação o oferecimento do título de bacharel é de suma importância para indivíduos com classe social baixa, o curso proporcionaria o engajamento do aluno e uma diferenciação sobre a arte de plantio e seu uso. Segundo o representante da FAO (Food and Agriculture Organization) Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura Brasil Alan Bojanic vem aumentando nos últimos anos os índices de sobrepeso e obesidade da sociedade. “Essa situação gera impactos importantes na saúde e deve ser um tema prioritário nas agendas das famílias e das autoridades” afirma o representante. A importância de uma sociedade bem informada sobre o quão relevante é o cuidado com a saúde alimentar é frequentemente debatida por estudiosos, mas como citado acima pelo representante, não é a prioridade entre os mesmos, seja indivíduo com alta ou baixa classe social.



Combater essa realidade implica em adotar sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis que unam agricultura, alimentação, nutrição e saúde. É necessário fomentar a produção sustentável de alimentos frescos, seguros e nutritivos, garantir a oferta, a diversidade e o acesso, principalmente da população mais vulnerável. ”Diz o ministro da Saúde, (BARROS,2017).



Três de Entrevistas

Existe uma dificuldade em falar sobre administração de escolas de gastronomia, por não haver uma demanda grande e um interesse para a produção da mesma. “A humanidade depende de um local adequado, para uma pesquisa sobre o bem-estar e o prazer na alimentação. A administração de um centro gastronômico não é muito citada ou pensada pois deduzem ser um assunto comum para ser estudado, teria que se estudar o local apropriado, espaços com praticidade e muita qualidade, para que possa haver uma administração adequada de alimentos e

compartimentos para conservação”, segundo a pós-graduada em administração escolar na faculdade Candido Mendes - RJ, (VIEIRA, 2016).

Para a pós-graduada, o primordial na divisão de um pólo gastronômico seria a administração dos ambientes projetados, com características de conforto ambiental tanto para os discentes quanto para os docentes e seus respectivos visitantes. Compartilhando com ambientes funcionais e bem elaborados esteticamente para assim haver um acabamento relevante de estrutura interna e externa.

A arquiteta evidencia a relevância de projetar um espaço se dá “a partir de quem”, a necessidade do cliente ou o corpo docente a ser aplicada ao projeto. Muitas das vezes a arquitetura influencia

na gastronomia do local por meios estruturais ou a arte de expressar-se em formas evidenciando o processo criativo de ambos. Na confecção de um prato utilizado é pensado no tipo de

louça a ser escolhido, cores na apresentação do prato, e a evidenciação sobre beleza do alimento na apresentação do mesmo.

“Arquitetura e Culinária são duas artes bem parecidas, que estudam as cores, texturas, formatos e que querem proporcionar um bem-estar para seus clientes. Acredito que o processo criativo para iniciar um restaurante ou uma cozinha tem que está com um programa de necessidade muito bem alinhado com o chef ou proprietário do restaurante. O briefing nessa hora é muito importante para captar as necessidades, os gostos, o tipo de comida, de trabalho do cliente”. (ALVES, 2019)



Consequentemente um bom projeto seria aquele no qual equiparia as duas artes para um só, respondendo as chamadas com uma boa administração e idealização de como seria um ambiente de estudo culinário. Respectivamente a arquiteta denomina que é importante pensar na vivência do local a ser pensado, contextualizando o dia a dia das pessoas que vão apropriar-se do local, proporcionando espaços interativos e com experiências na profissão escolhida.

“

Um centro gastronômico teria que ter uma cozinha muito bem equipada, iluminada, ventilada, espaçosa. Salas de aulas, local para horta, local ao ar livre contendo muito verde, uma setorização bem pensada, local para expressar a arte e etc. A divisão de espaço teria que ser avaliada tanto pela a metragem como pelo o fluxo de pessoas no dia a dia, também. teria que estudar o plano diretor da cidade para saber as leis. (Trecho retirado da entrevista realizada com a arquiteta Diandra Alves, 2019).

”

Na qual se refere a ideia da arquiteta Juliana Campelo no tema sobre ArquiteturaXGastronomia pode-se dizer que a vivência de ambos é algo muito marcante na vida de um estudante ou profissional. Os embasamentos teóricos e práticos são muito aclamados pelos dois cursos, consequentemente conseguindo alunos e profissionais com um nível de projeto de uma perfeição elevada. O embasamento prático de uma funcionalidade gastronômica se destaca em proporções sensoriais segundo a mesma, para contextualizar um ambiente desafiador e funcional que se dá por um elemento em comum a ambos: tempo.



DIAGNÓSTICO

*Inserção de Discentes
Vulneráveis na Gastronomia*

Ensinar o cara a cortar cebola em cinco segundos, qualquer um ensina, nós queremos usar a culinária para gerar transformação, melhorando a autoestima dos jovens.”, afirma Hertz, (2015). É com essa linha de raciocínio, que Hertz conduz a Gastromotiva. O principal desafio, diz Hertz, é mostrar para seus alunos que existe potencial e condições para melhorar a qualidade de vida.

Os jovens da periferia não querem nada de muito diferente daquilo que todos sonham quando estão na adolescência. Eles desejam fazer faculdade, encontrar um trabalho, ter um pouco de dinheiro para fazer coisas legais. Mas o abismo que separa a realidade deles daquela de quem nasceu e vive em bairros ricos ainda é muito, muito profundo. E eles têm consciência disso. Sabem que precisam transpor muito mais obstáculos para alcançar, talvez, menos coisas. Isso tira a motivação de qualquer um. Quando realizei meu primeiro trabalho em uma comunidade carente, na favela do Jaguaré, em São Paulo, em 2006, cheguei achando que ao oferecer capacitação a esses jovens eu estaria fazendo muita coisa. Mas logo percebi que isso não era

quase nada. Ao final, de 11 alunos, apenas um demonstrou vontade de aproveitar o que havia aprendido para encontrar um emprego e tentar mudar de vida. Para os demais, aquilo tinha sido mais um curso de capacitação como tantos outros que já haviam feito. Então, entendi que os jovens de regiões pobres precisavam muito mais do que capacitação. Era preciso, acima de tudo, motivá-los, dar consciência de seus direitos sociais e das oportunidades pelas quais eles deveriam, sim, almejar. (HERTZ, 2015). Hertz idealiza um ambiente social e cultural como o seu partido para ensinar culinária, David acredita que o interesse de qualquer pessoa para a culinária se dá pelo lado emocional, que ajuda a promover a autoestima e o impulso para o aprendizado, mas ressalta que tudo se trata de capacitação, quando se existe um bom fundamento teórico e prático surge um efeito instantâneo de motivação por parte do interessado. Quando se existe uma ajuda de custo, seja ela direta ou indireta, isso acrescenta as chances dos indivíduos alcançarem o seu “ganha pão” através da gastronomia.

O chef de cozinha também conduz a ideia de que o aluno aprende a ter disciplina, organização e capacidade de liderança quando se está na cozinha. No que se refere a espaços o chef acredita que o indivíduo faz o ambiente, em qualquer momento ou lugar os ambientes de ensino são projetados diretamente para alunos e a ala administrativa, falando em administração escolar. O ponto chave de todas essas dissertações de profissionais apresentados

anteriormente se descreve em organização, conceituação do “o quê” e para “quem”, o desejo de trazer para o projeto a conceituação do Hertz, na forma de administrar e manter a instituição em funcionamento, tanto para o corpo discente quanto para os docentes. O jeito em que ele se refere o seu recorte, para esse tipo de pessoas que são excluídas da sociedade. Na parte arquitetônica seria um pensamento mais a fundo sobre as sensações e

proporções que um ambiente educacional transmite para os alunos e estimular a praticar culinária, e não menos importante, remeter um bom funcionamento administrativo juntamente com um programa de necessidades bem elaborado, em uma concepção de indivíduos que vão utilizar esse espaço, proporcionando experiências interativas e desenvolvendo o caráter profissional sobre de um bom ambiente de estudo.

REFERÊNCIAS

Escola de Culinária Gastromotiva localizada Rua da Lapa, 108 - Centro, Rio de Janeiro - RJ. Projeta pela empresa Metros Arquitetos Associados com uma área de 425m². A localização da cozinha no meio do terreno definiu as áreas do salão principal, voltado para a rua e praça, da área da arquibancada e pátio nos fundos. Nesse terreno longo, estreito e plano a disposição do salão com pé direito duplo, da cozinha e do escritório de pés-direitos simples e do plano inclinado da arquibancada, criaram uma variedade de volumes ao longo do espaço e que ao mesmo tempo definiria as funções do programa.



GASTROMOTIVA-RJ



Fonte: archdaily.com



Fonte: archdaily.com

Renomados chefs do mundo todo foram convidados para criar cardápios inéditos com os excedentes dos Jogos Olímpicos 2016, oferecendo refeições com dignidade e beleza para pessoas em situação de vulnerabilidade social.



Fonte: archdaily.com

REFERÊNCIAS

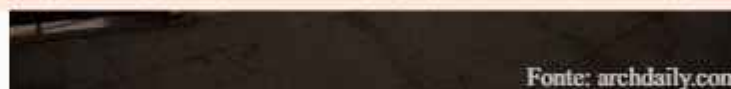
A escola tem como intuito oferecer capacitação e formação em panificação e confeitaria, gerando empregos, fortalecendo as políticas públicas para jovens que vivem em comunidades vulneráveis, prevenindo a violência e qualificando ainda mais a rica culinária cearense. Esse é o objetivo da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, doada pelo Grupo M. Dias Branco ao Governo do Ceará.



Mediante um projeto como esse, em que sabemos que tem muita gente com potencial no mercado que não foram identificadas, elas possam se projetar. Hoje o Ceará tem 25% do PIB direcionado ao turismo e a comida tem uma grande participação nisso.



ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO-CE



REFERÊNCIAS

“O projeto foi desenhado após a definição dos níveis e acessos e do programa de necessidades elaborado pela equipe do SENAC/MS, distribuindo-se os setores de forma independente, mas ao mesmo tempo os conectando pela circulação vertical. Tal configuração foi fundamental para atender as necessidades operacionais da escola” (PAIVA, 2016).



A ideia de proporcionar flexibilidade, permitindo alterações de uso e de disposição dos espaços, é atendida pela solução estrutural com vãos livres numa parte do edifício e pelo uso de divisórias de gesso acartonado (tratadas acusticamente) nos ambientes do segundo e terceiro pavimentos.



FINESTRA- CENTRO DE EDUCAÇÃO, GASTRONOMIA E TURISMO



ELEMENTOS ARQUITETÔNICOS REFERENCIAIS

Japão, 2010- Escola Infantil



Suíça, 2018- Escola Internato



China, 2017- Centro de Turismo



China, 2016 - Escola Semi-internato





Área de Intervenção

OBJETO



O terreno localiza-se em **Duque de Caxias-RJ**, no 1º Distrito do município na rua Professor José de Souza Herdy paralela a Rua Voluntário da Pátria.

Com **1800m²** de área a sua boa localização e a facilitação de acessibilidade foram um dos pontos chaves para a implantação dos volumes. Encontra-se em uma área considerada “nobre” no município porém a 400 metros ao objeto localiza-se uma área com pessoas de vulnerabilidade socioeconômica.

--- Via arterial Brigadeiro
Lima e Silva

--- Via local Voluntários
da Pátria



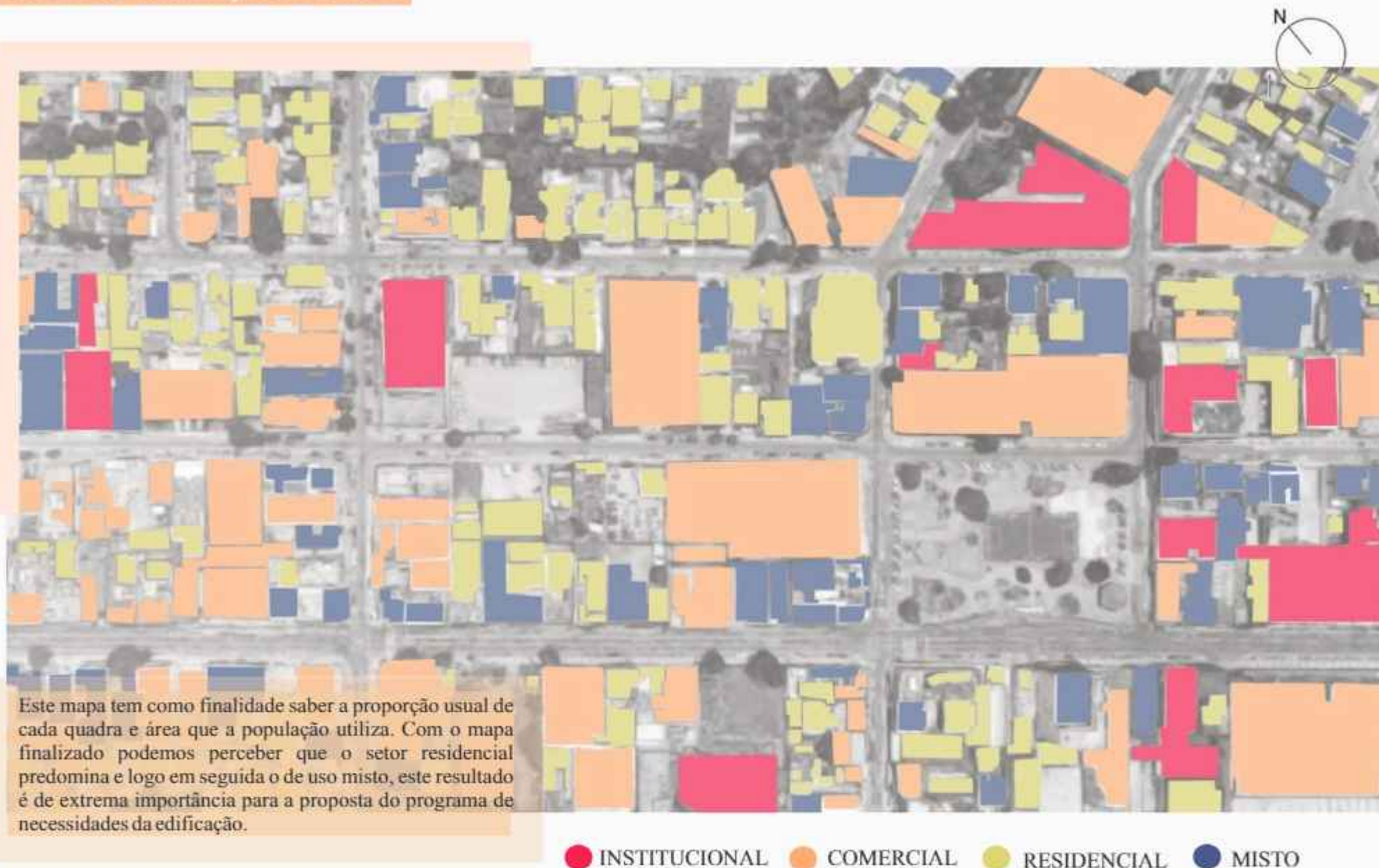
MAPA DA MALHA VIÁRIA



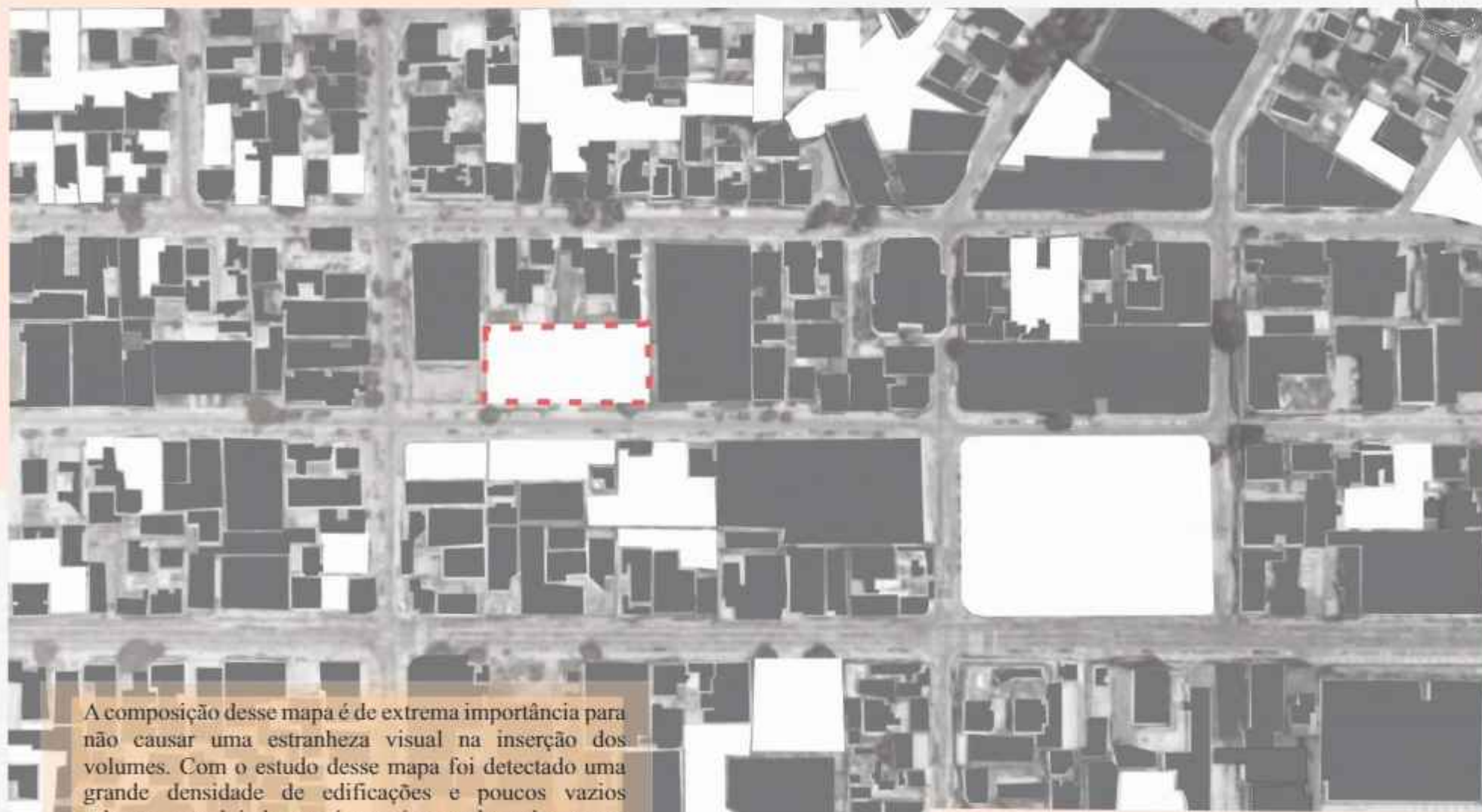
Este mapa tem o intuito o estudo de fluxos intenso/ moderado de carros e seus sentidos. Assim podendo analisar melhor as entradas de serviço, auxiliares e principais do terreno.

● VIA COLETORA ● VIA ARTERIAL ● VIA LOCAL

MAPA DE OCUPAÇÃO DO SOLO



MAPA DE FIGURA E FUNDO



A composição desse mapa é de extrema importância para não causar uma estranheza visual na inserção dos volumes. Com o estudo desse mapa foi detectado uma grande densidade de edificações e poucos vazios urbanos, concluindo que é uma área onde pode ocorrer esse tipo de empreendimento.

○ VAZIO URBANO ● EDIFICAÇÕES [---] TERRENO PRETENDIDO

MAPA DE GABARITOS



ANÁLISE DA QUADRA





O Projeto

PALAVRAS CHAVES

UM AMBIENTE DE APRENDIZAGEM QUE PROPORCIONE EXPERIÊNCIAS A VISITANTES E USUÁRIOS QUE UTILIZAM O ESPAÇO DIARIAMENTE

EXPERIÊNCIAS

CONEXÃO

UMA EDIFICAÇÃO QUE OFERECE CONEXÃO COM O INTERNO E EXTERNO.

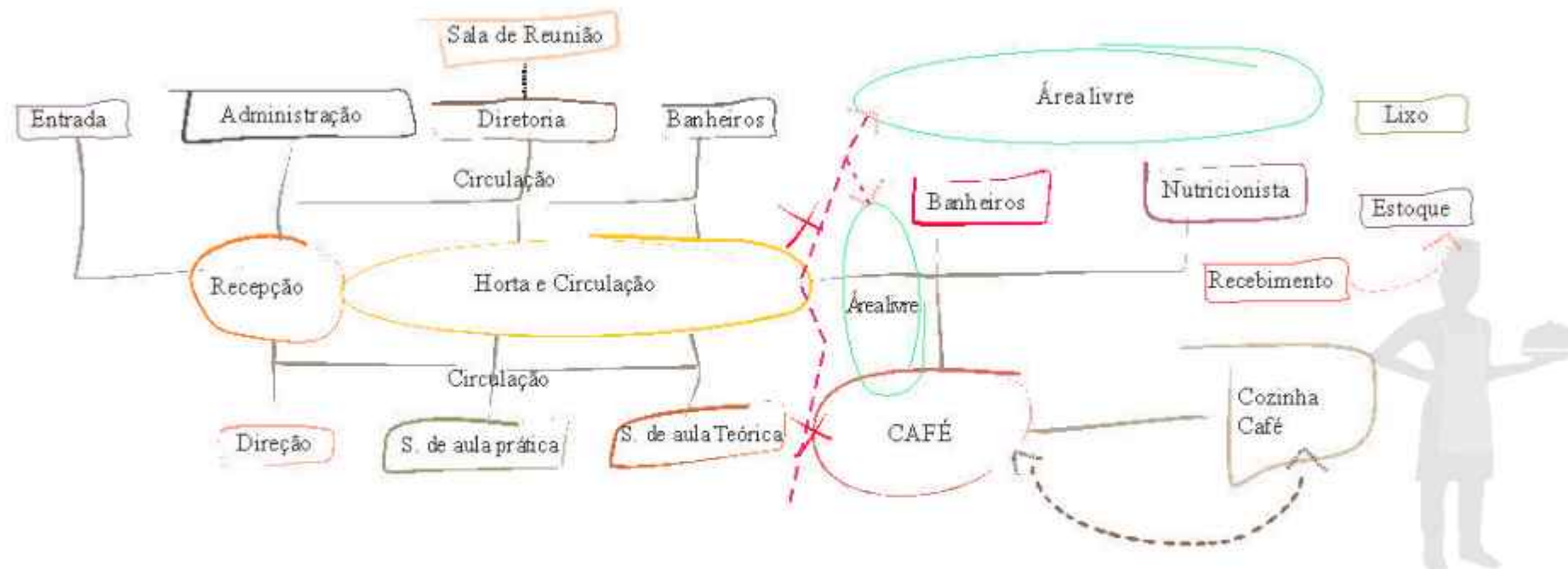
INTERAÇÃO

OBSERVAÇÃO

UMA IMPLANTAÇÃO E UMA DISTRIBUIÇÃO HARMÔNICA DE VERDES QUE NÃO POLUA O OLHAR DO OBSERVADOR

AMBIENTES DE PERMANÊNCIA QUE PROPORCIONE CONFORTO E LAZER

FLUXOGRAMA



O Fluxograma deu-se a partir da configuração e decisão do programa de necessidades para a confecção do prédio, onde é priorizado os fluxos e a facilidade de prática dentro do local, podemos perceber uma divisão clara de setores administrativos, serviço e institucional. Para uma melhor classificação dos ambientes foram distribuídos administrativos com serviço e institucional também tem a área comercial mesclada com a institucional para alunos que estão em um nível mais avançado do curso onde o mesmo põe em prática tudo que aprendeu.



Basicamente o conceito foi criando sua própria forma estética e funcional sobre o que deveria haver e o que não deveria constar no projeto. Onde discentes de gastronomia preferem um ambiente prático e de qualidade para o manuseio dos seus instrumentos de trabalho, as palavras chaves e a formação volumétrica teve seu partido em cima deste princípio.

FACHADA
LIVRE

PÁTIO INTERNO

ÁREA LIVRE

PILOTIS

PROGRAMA DE NECESSIDADES/ PROXIMIDADES

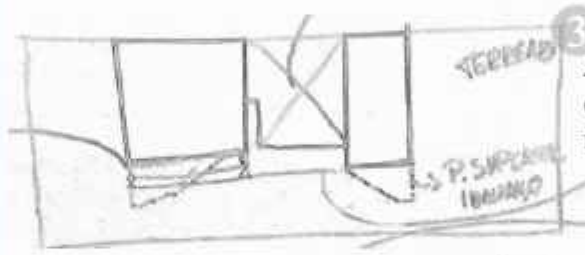
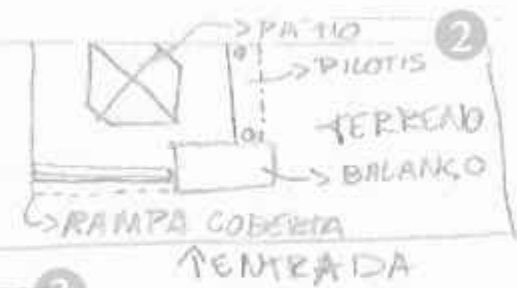
RECEPÇÃO	20m ²	✓
SECRETARIA	12m ²	✓
ADMINISTRAÇÃO	12m ²	✓
CIRCULAÇÃO	50m ²	
HORTA	20m ²	
DEPÓSITO	15m ²	
SALA DE REUNIÃO	12m ²	✓
DIREÇÃO	12m ²	✓
SALA DE LIXO	14m ²	
BANHEIROS	18/18m ²	✓
SALA DE AULA	36m ²	
BIBLIOTECA E MÍDIA	40m ²	
CAFETERIA	40m ²	
COZINHA D/CAFETERIA	38m ²	
GUARITA	9m ²	
SALA DOS PROFESSORES	32m ²	
COZINHA DIDÁTICA	25m ²	
SALA DE CONFERTARIA	35m ²	
SALA DE FORNOS	20m ²	
II JATUVRICIONISTA	20m ²	
AUDHÓRIO/COZINHA DEMONS.	25m ²	
CAIXA DA ESCADA	9,5m ²	
REFEITÓRIO	20m ²	
COZINHA REFEITÓRIO	18m ²	
TOTAL: +/- 760,75m ²		

☐ DESEJÁVEL
☐ INDESEJÁVEL
☐ INDIFERENTE
☐ IMPORTANTE



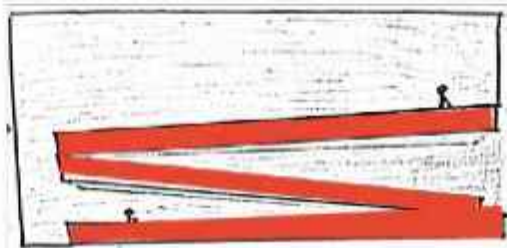
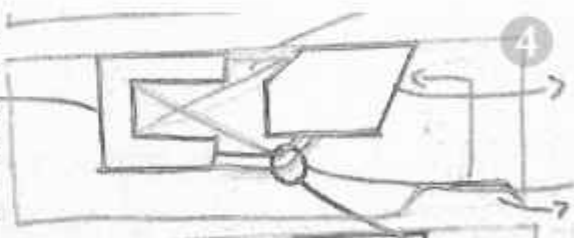
Houve uma preferência em croquis de plantas pelo fato do terreno ser laminado, existiu uma preocupação com a junção da forma em relação ao terreno, para não ocorrer monotonia paralela.

Neste croqui podemos perceber a existência dos elementos estéticos pretendidos na conceituação do projeto.



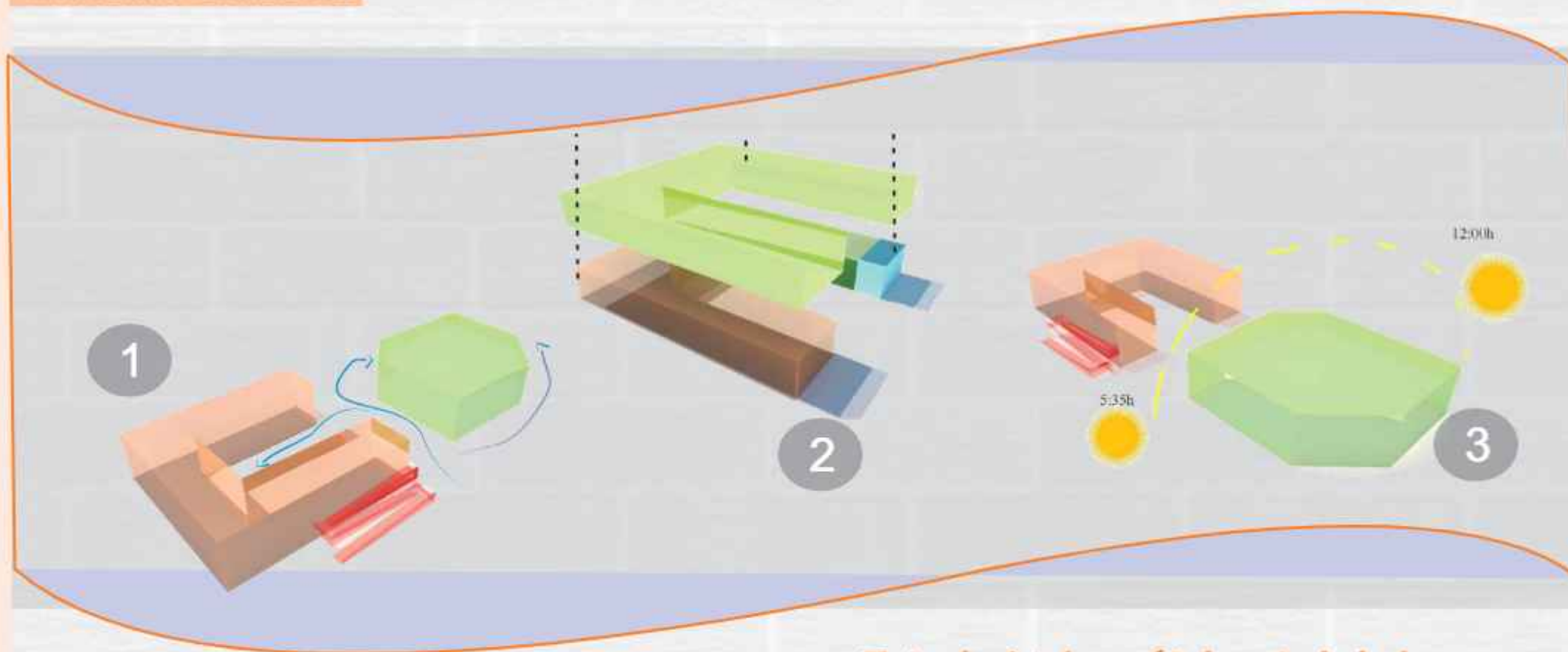
Já nesta etapa, encontra-se uma divisão de volumes para funções diferentes internamente e externamente

A forma mais harmônica para ambos os lados mas não a forma final encontrada foi neste croqui de implantação, onde existe dois volumes e um elemento de ligação para a obtenção de uma volumetria bela.



Tendo em vista a acessibilidade foi pensado em um elemento de necessidade para o elemento principal da edificação, dando um constrates foi escolhido a o aço pintado de vermelho na ajuda da volumetria funcional para rampa de acesso.

PROCESSO PROJETUAL



Estudo Volumétrico Inicial



Figura 1- Com a premissa de volumetrias o início do estudo de fluxos foi dado a partir da implantação da volumetria ao objeto, iniciando-se uma pretensão de entradas principais e secundárias que futuramente seriam projetadas ou não.

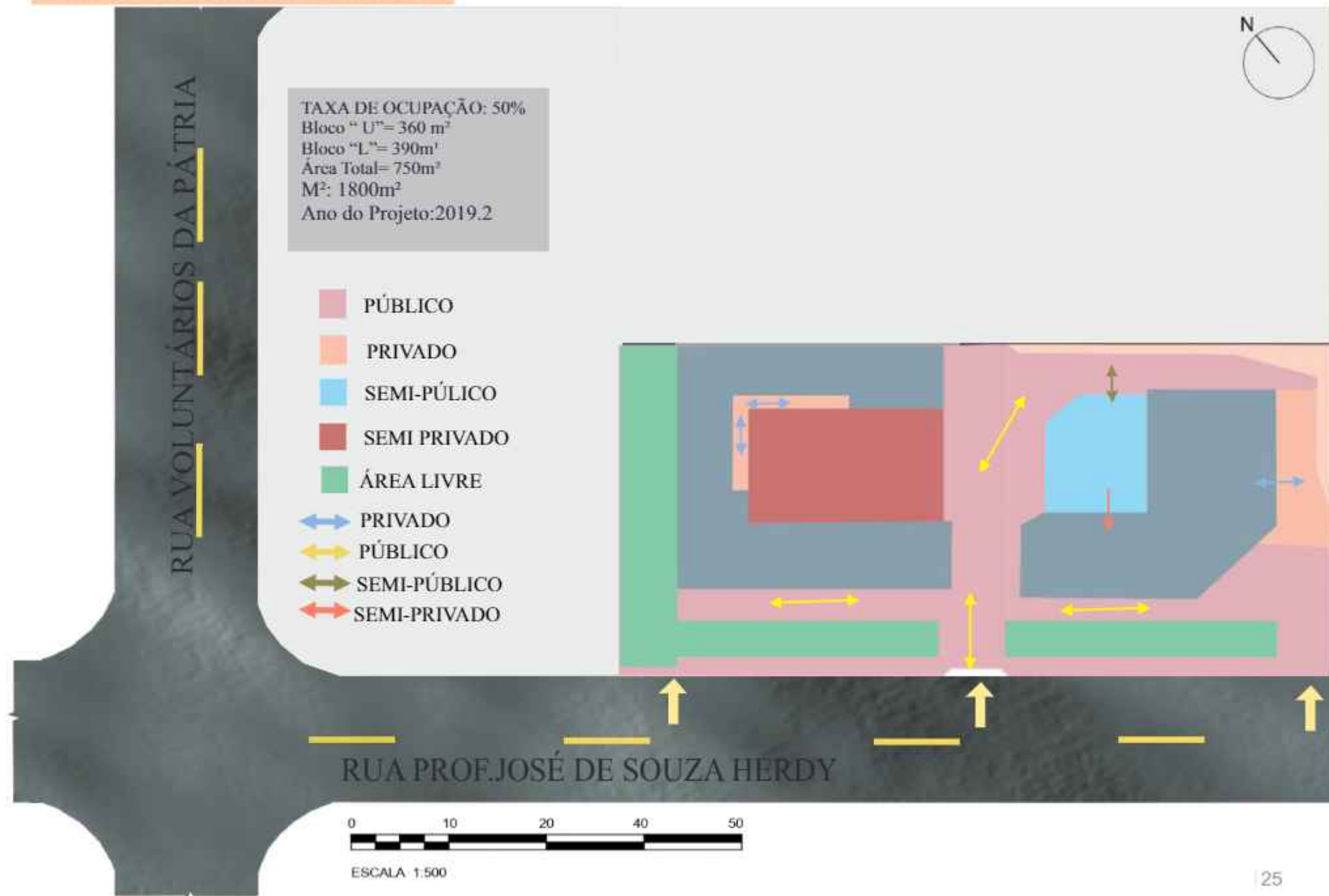
Figura 2- Nesta figura, com o desenvolvimento de plantas arquitetônicas e estudo de zoneamento do local a premissa basicamente se tornou a grosso modo uma edificação com dois andares, podendo ou não sofrer alterações de acordo com o programa de necessidades.

Figura 3- Nesta imagem foi dada a iniciação do estudo solar perante o terreno onde já com a volumetria não finalizada, podemos perceber qual a fachada terá mais radiação solar ao percorrer do dia.

RELAÇÃO PÚBLICO VS PRIVADO

TAXA DE OCUPAÇÃO: 50%
Bloco "U" = 360 m²
Bloco "L" = 390 m²
Área Total = 750 m²
M²: 1800 m²
Ano do Projeto: 2019.2

- PÚBLICO
- PRIVADO
- SEMI-PÚBLICO
- SEMI PRIVADO
- ÁREA LIVRE
- PRIVADO
- PÚBLICO
- SEMI-PÚBLICO
- SEMI-PRIVADO



PLANTA DE SITUAÇÃO

RUA VOLUNTÁRIOS DA PÁTRIA

RUA PROF. JOSÉ DE SOUZA HERDY

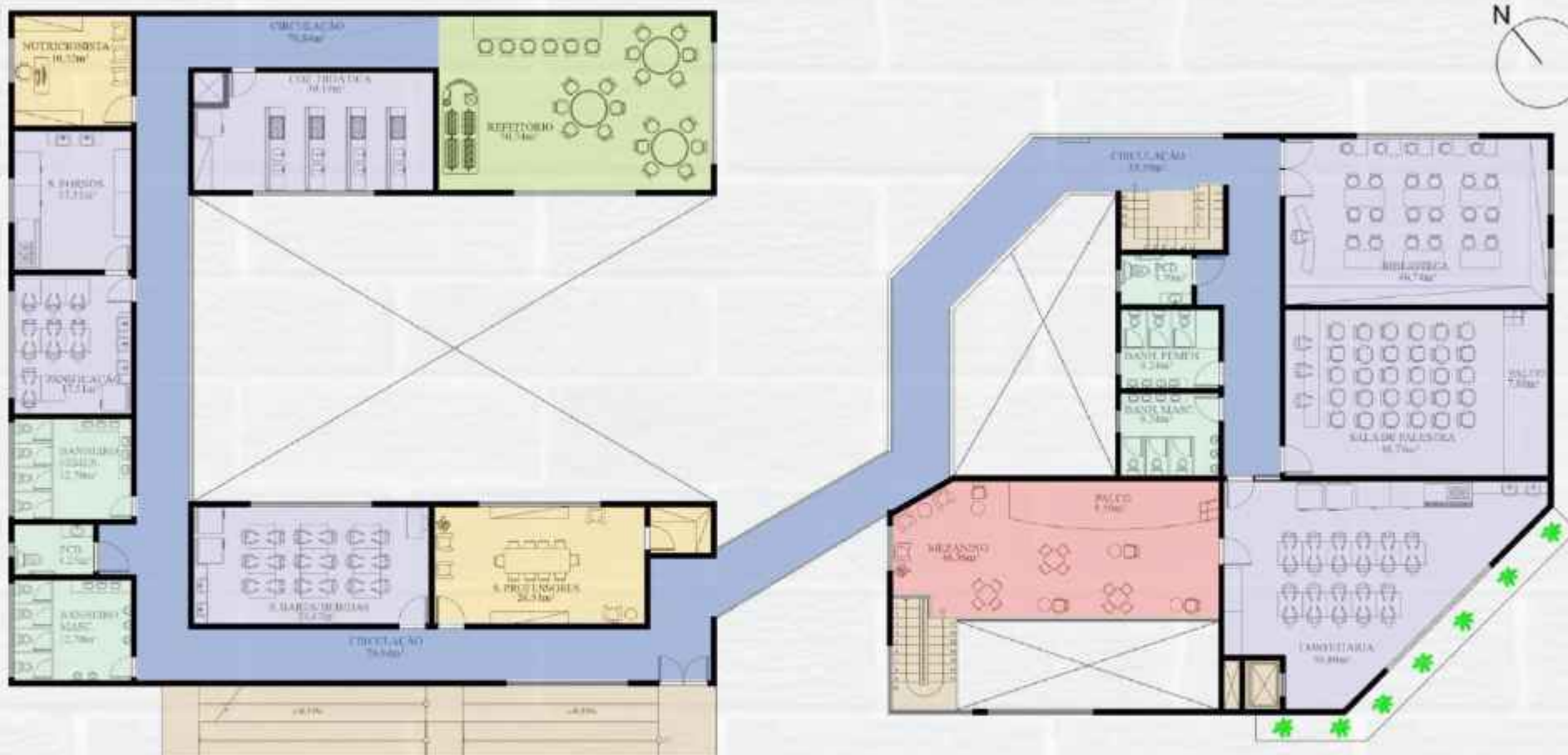
0 10 20 40 50

ESCALA 1:500

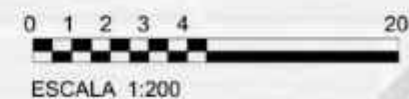


PLANTA DE PAISAGISMO

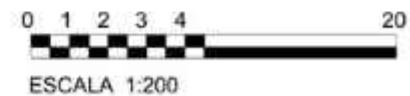


SETORIZAÇÃO-1º PAV.

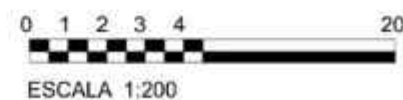
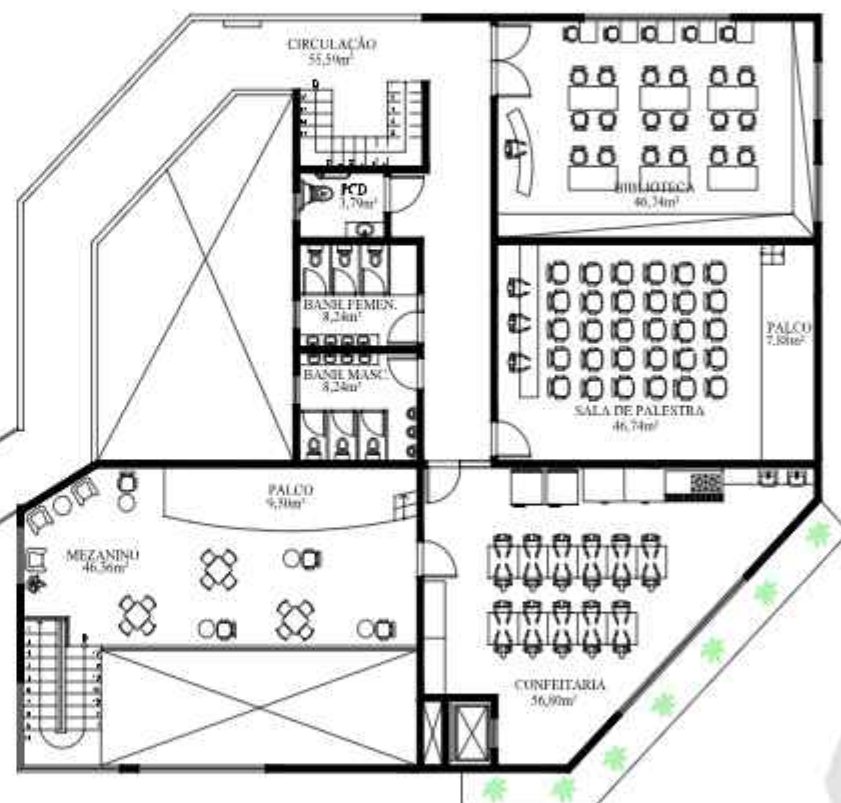
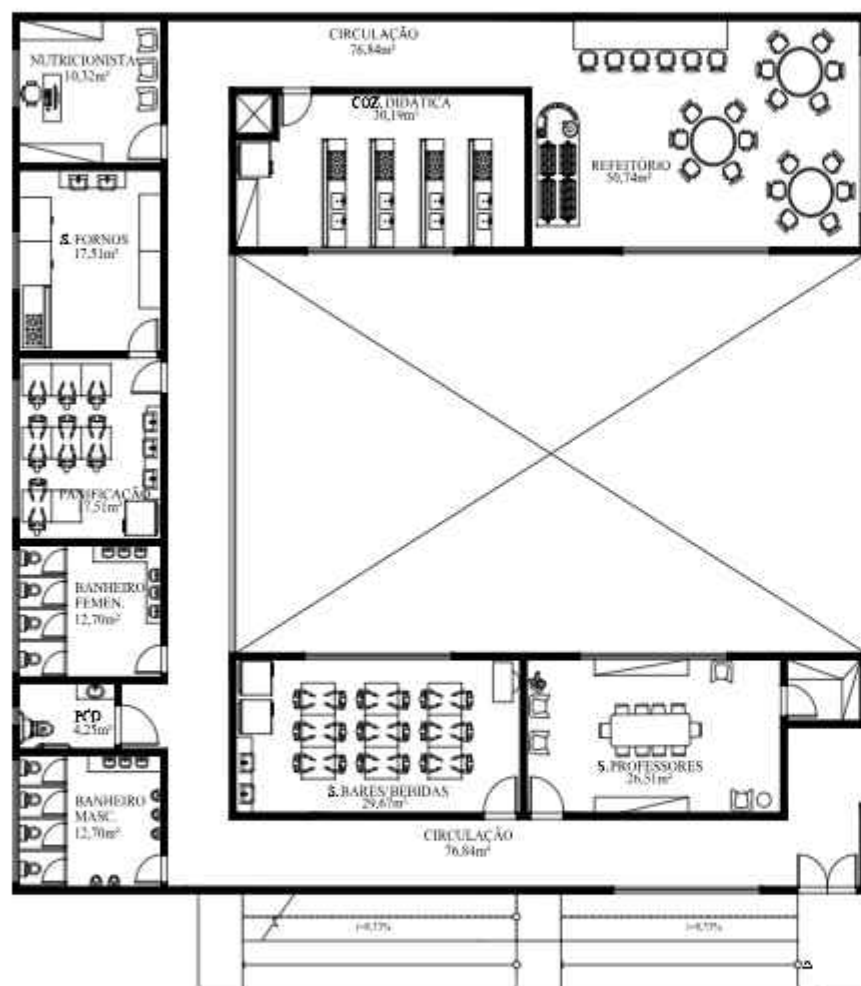
- | | | |
|--|---|--|
|  Setor Institucional |  Setor Comercial |  Setor de Serviços |
|  Circulação Vertical/Horizontal |  Setor Educacional |  Circulação Interna |
|  Área livre/Interação |  Área Recreativa | |



PLANTA TÉCNICA- TÉRREO

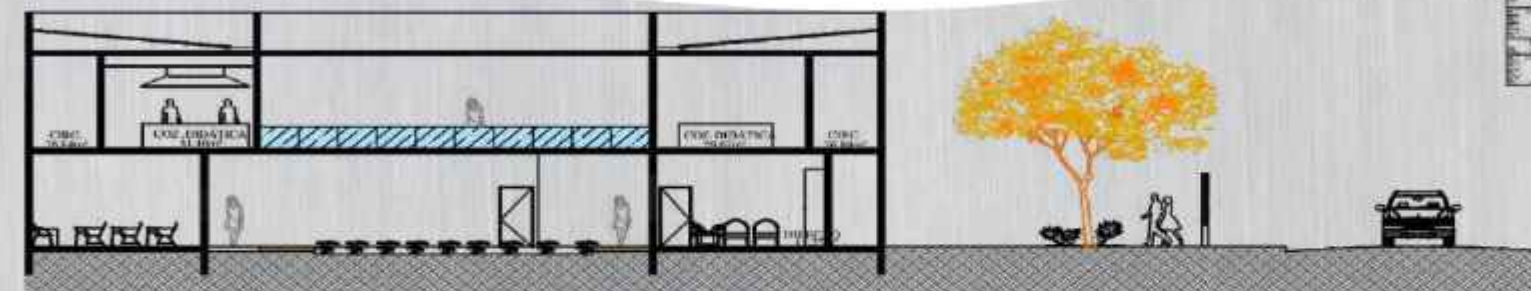


PLANTA TÉCNICA- 1ºPAV.



CORTES TÉCNICOS

CORTE AA



0 1 2 3 4 5 10
ESCALA 1:150



CORTE CC



0 1 2 3 4 5 10



CORTE BB



0 1 2 3 4 5 10
ESCALA 1:150

FACHADAS



FACHADA FRONTAL



FACHADA ESQUERDA BLOCO "U"



FACHADA DIREITA BLOCO "L"



FACHADA POSTERIOR

FACHADAS E MATERIALIDADE



VIDRO
TEMPERADO



CIMENTO
QUEIMADO



AÇO PINTADO
DE VERMELHO



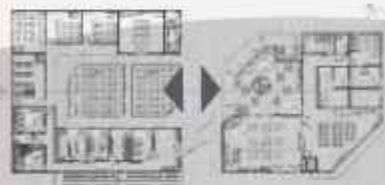
BAMBU



MADEIRA
RÚSTICA



A escolha de texturas e materialidade seguiu a forma da plástica na edificação, conforme foi previsto no programa de necessidades e conceito do projeto, onde há uma busca por um ambiente agradável com experiências.



FACHADA DIREITA BLOCO "U"



FACHADA ESQUERDA BLOCO "L"



Vista Frontal - Le Tablier



Vista Frontal - Bloco "U"



Vista Frontal - Bloco "L"



Vista Lateral Esquerda - Bloco "L"



Horta de Vegetais - Bloco "U"



Áreas de Interação



Corredor de Bambu - Bloco "L"



Sala de Coz. Didática e Café

Bibliografia

Análise do Ensino Superior na Gastronomia. Tese, Minas Gerais, 17 jan. 2014, p. 1-9.

Atelier Gourm Escola de Gastronomia. Artigo, São Paulo, 17 jul. 2010, p. 1-2.

Coelho, Natalia Barreto. Metodologia Científica: Turismo e Gastronomia, 1 ed. Rio de Janeiro: Pdf, 2016.

Gastronomia e Turismo. Artigo, Tese. Paraná, 18 mai. 2003, p. 8-20.

HERTZ, David. Relatório Anual Gastromotiva. Pdf, Rio de Janeiro: Julho, ano 2016, nº 15, p. 1-20 abril, 2016.

MEDEIROS, Clarice. A Turma do Avental. Epoca, São Paulo: Julho, ano 2017, nº5, p. 10-13 mai. 2013.

MONTEIRO, Maria Renata. Estudando a Gastronomia: guia para eficiência nos estudos. Mato Grosso do Sul: 2004.