# UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO ARQUITETURA E URBANISMO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ESCOLA DE GASTRONOMIA

Aluna: Simone Aparecida Montanhez

Orientador: Prof. Dr. Fernando Atique

### Dedicatória:

Agradeço, primeiramente a Deus, meu refúgio, minha força, por presentear-me com a oportunidade de aprendizado nestes anos de minha vida e conduzir-me à chegada deste momento tão repleto de alegria!

Dedico este trabalho a duas pessoas em especial: Mario e Tereza, que em nenhum momento mediram esforços para a realização dos meus sonhos, me guiaram pelos caminhos corretos, me ensinaram a fazer as melhores escolhas e me mostraram que a honestidade e o respeito são essenciais à vida. A eles devo a pessoa que me tornei, sou extremamente feliz e tenho muito orgulho por chamá-los de pai e mãe!

Sou grata a toda minha família e amigos que estiveram presentes nos mais variados momentos desta jornada: pela ajuda prestada, acolhidas, conselhos, opiniões e torcida positiva.

A todos os meus professores, por compartilharem tantas informações e experiências e especialmente ao professor e orientador Fernando Atique, pelo empenho, paciência, confiança e simplesmente por sua pessoa, exemplo de vida e de profissional. Agradeço por tê-lo escolhido como orientador!

A todos, MUITO OBRIGADA!!!

Simone Aparecida Montanhez



# **SUMÁRIO**

1.) Introdução	05
	00
2.) Itatiba e o Circuito das Frutas	08
2.1) Localização do município	10
3.) Estudos de Caso	
3.1) Centro Universitário SENAC - Campus Campos do Jordão	12
3.2) Centro Universitário SENAC - Campus Águas de São Pedro	14
3.3) Universidade Anhembi Morumbi, Complexo Gastronômico	16
4.) Programa	18
5.) Localização	21
6.) O projeto	26
7) Anguas	
7.) Anexos	31
8.) Referências bibliográficas	0.4
o., referencias bibliograficas	34





É pertinente iniciar este trabalho questionando: O que é Gastronomia? Segundo o **Dicionário Aurélio**, *Gastronomia* é definida como:

"A arte de cozinhar de modo que se dê o maior prazer a quem se come."

Ou, ainda, como define o livro Gastronomia: Cortes e Recortes, 1: "A gastronomia é concebida como uma prática cultural, considerando que o ato de comer não representa somente a satisfação das necessidades biológicas dos humanos, mas preenche também funções simbólicas e sociais."<sup>2</sup>

Após a descoberta do fogo e dos utensílios na Pré-História, onde se alimentar significava somente a sobrevivência, a culinária passou a ser explorada como uma arte juntamente com o aperfeiçoamento dos utensílios, tornando-se uma atividade social prazerosa.

Percebemos que a gastronomia é uma das importantes formas de difusão da cultura do ser humano e que leva consigo as características de um grupo, povo ou nação.

Separar e trabalhar um alimento, encontrar o que nele há de melhor e preparar um prato, misturar texturas, paladares, tradições... apreciar uma comida, saboreá-la por si ou com os entes queridos... eis a Gastronomia!

Porém, existe um conflito entre estas definições e àquela correspondente ao senso comum. Geralmente, ao falar em Gastronomia, as pessoas associam-na somente a pratos sofisticados, muitas vezes exóticos e a preços altos, preparados por *chefs* renomados e servidos em estabelecimentos luxuosos.

A gastronomia não se resume apenas a isso! A demanda por profissionais da área ocorre em várias funções, uma vez que não se trata apenas de cozinhar, mas também planejar, administrar e gerenciar e seu campo de trabalho tem se tornado amplo: eventos, hotéis, buffets, gastronomia hospitalar, entre outros.

Atualmente, o setor alimentício tem se apresentado aquecido e em crescimento, e um dos fatores que levam a tal realidade se deve ao fato de que mais de 45 milhões de brasileiros se alimentam fora de casa todos os dias. <sup>3</sup>

Além disso, o crescimento do turismo também tem contribuído muito para o mercado gastronômico pois gera movimento em restaurantes, barzinhos, etc.

De acordo com o IBGE, cerca de 26% do orçamento familiar é gasto em restaurantes,



bares, lanchonetes, padarias e em estabelecimentos semelhantes, que representam no ramo da alimentação, cerca de 70% das empresas que prestam serviços às famílias brasileiras. (ver Anexo 01)

Em todos os casos citados existe a requisição de pessoas qualificadas para trabalhar nos diversos segmentos do setor da alimentação, pois a qualidade do que é consumido é um ponto muito sensível e em pauta, embora atualmente, a cada 10 pessoas que trabalham no ramo, apenas 2, aproximadamente, são especializadas. (Anexo 02)

Deste modo, a proposta se consolida em uma Escola de Gastronomia em Itatiba / SP, de caráter público, ou seja, de iniciativa da Prefeitura local, que capacite profissionais a atuar nas vertentes do mercado direcionadas a procura de pratos aprimorados, mas que também se preocupe em habilitar e aperfeiçoar o conhecimento das pessoas que trabalham no ramo da alimentação diariamente nos mais diversos estabelecimentos e, inclusive, em setores públicos, como é o caso das merendeiras, a fim de que seja garantido a qualidade dos alimentos e usufruído o que se tem de melhor na região.

Esta escola também se moldará ao perfil da cidade onde será inserida, afeiçoando-se ao forte potencial turístico da mesma, recebendo visitantes do Circuito das Frutas, do qual a cidade é participante, a fim de ministrar aulas relacionadas ao preparo de receitas que tenham como ingredientes, principalmente, as próprias frutas abundantes em Itatiba e nas cidades vizinhas.

Além disso, oferecerá espaço para o ensino de receitas típicas em dias de festa no Parque da Juventude, onde será inserida, como a Festa do Caqui e de San Gennaro, de modo a difundir os conhecimentos e tradições culinários sobre tais frutas e pratos, tão ricos em valores nutricionais e mais do que isso, que levam consigo a representação da cultura dos habitantes destas terras e que é de extrema valia serem do conhecimento de suas gerações futuras.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>. 4ª edição revista e ampliada do mini Dicionário Aurélio. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira,2002.)

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>. TENSER, Carla Maria Rodrigues; ARAUJO, Wilma Maria Coelho. Gastronomia: cortes e recortes, 1. Brasília: Senac Distrito Federal, 2006. p.96).

<sup>3.</sup> http://www.cozinhaprofissional.com.br, em 12/05/2009.



O Pólo Turístico Circuito das Frutas foi oficializado em 2004, com o intuito de atrair visitantes às fazendas e propriedades rurais que representem com esmero a história, agricultura e culinária da região, oferecendo uma forma de lazer diferenciada.

A principal característica dos dez municípios compreendidos no Circuito das Frutas (Itatiba, Jundiaí, Atibaia, Jarinu, Louveira, Itupeva, Vinhedo, Valinhos, Morungaba e Indaiatuba), é a prosperidade das terras para o cultivo de frutas e as ótimas vias de acesso que possuem. Itatiba, como integrante deste circuito, possui em sua economia, uma forte presença do setor rural, principalmente da fruticultura (ver Anexo 3).

As propriedades rurais participantes do programa oferecem aos turistas aquilo que possuem de melhor: demonstração do plantio e colheita de frutos, pegue e pague (colheita pelos próprios visitantes), cavalgadas, frutas frescas e seus derivados, e em algumas propriedades, o conhecimento dos traços marcantes da arquitetura do século XIX, da produção cafeeira, que hoje é cenário para o Turismo.

Além do roteiro rural, é possível, ainda, encontrar em Itatiba várias atrações turísticas, como o Zooparque, edifícios de valor histórico e



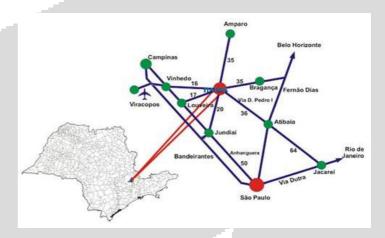
Mapa 1 - Mapa das cidades pertencentes ao Circuito das Frutas. Fonte: www.circuitodasfrutas.com.br em 26/03/2009.

beleza arquitetônica, cinema, teatro, o Parque Ferraz Costa e o Parque da Juventude, que oferecem várias opções de lazer e esporte, e este último, recebe os principais eventos do município.

## 2.1) LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO

Itatiba possui excelentes vias de acesso, localizando-se a, aproximadamente,:

- -80 km de São Paulo Acessos pelas Vias Anhanguera ou Bandeirantes, passando por Jundiaí, que tem acesso pela SP-360;
- -26 km de Campinas através da Rodovia Dom Pedro I;
- -22 km de Jundiaí através da SP-360 (Rod. Eng° Constâncio Cintra);
- -30 km de Jarinu através da Rodovia Dom Pedro I;
- -35 km de Atibaia Rodovia Fernão Dias através da Rodovia Dom Pedro I;
- -35 km de Bragança Paulista Rodovia Fernão Dias - através da Rod. Alkindar Monteiro Junqueira;
- -100 km de Jacareí Via Dutra através da Rodovia Dom Pedro I;
- -20 km de Vinhedo Rodovia Anhanguera por estrada vicinal;
- -18 km de Valinhos Rodovia Anhanguera por estrada vicinal ou pela Rodovia Dom Pedro I;
- -17 km de Louveira Rodovia Anhanguera através da Rodovia Romildo Prado;



Mapa 2 - Mapa de Localização de Itatiba. Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Itatiba, em 26/03/2009

- -17 km de Morungaba através da SP-360 (Rod. Eng° Constâncio Cintra, trecho também conhecido por Rod. das Estâncias);
- -50 km do Aeroporto Internacional de Viracopos (em Campinas);
- -Aproximadamente 277 km de boas estradas municipais, que complementam o sistema de ligação por via terrestre.

Dados: <a href="http://pt.wikipedia.org/wiki/Itatiba">http://pt.wikipedia.org/wiki/Itatiba</a>, em 26/03/2009.



Esta escola, cujo projeto data de 2001, está compreendida no Complexo Educacional do Grande Hotel São Pedro – Hotel-Escola SENAC e forma profissionais com sólida base teórica e prática, tendo instalações e programa compatíveis com o ensino.

Constitui-se de um único prédio que comporta os ensinos de graduação em gastronomia e hotelaria, de pós-graduação também nestas áreas, cursos livres e de extensão. O curso de tecnologia em Gastronomia (atualmente com duração de dois anos) tem em sua estrutura curricular aulas teóricas e práticas.

Todos os espaços se organizam em torno de um pátio coberto, local de convívio dos alunos e o programa arquitetônico distribui-se em quatro níveis, assim dispostos para aproveitar a inclinação natural do terreno, todos acessados por rampas e escadas.

A forma do edifício é pura (retangular). Sua estrutura constitui-se de concreto armado e a vedação em alvenaria de tijolos aparentes, "material quente", propício à região onde a escola está inserida. A estrutura da cobertura é metálica e as telhas também, sendo que o pátio foi coberto com telhas translúcidas, que permitem uma ótima iluminação aos que circulam por ali e acessando as salas.



Fig.01. Centro Universitário SENAC campus Campos do Jordão. Fonte: Montanhez,2009.



Fig.02. Pátio interno e rampas de acesso aos pavimentos. Fonte: Montanhez, 2009.

As áreas de acesso público (secretaria, administrativo, laboratório de informática, lanchonete, biblioteca e pátio) localizam-se nas cotas 0,00 e +1,50 para acesso mais rápido e prático dos alunos e visitantes.

Também na cota +1,50 estão Coordenação, sala da direção, laboratório de governança (destinado principalmente ao curso de Hotelaria), 1 sala de aula, sanitários e vestiários dos alunos;

Na cota +3,00 se encontram 8 salas de aula e laboratório de microbiologia; e na cota mais alta, +4,50, estão sala de demonstração, sala dos professores, cozinha pedagógica, confeitaria, câmara fria, restaurante pedagógico e depósito de utensílios;

Todas as dependências possuem generosas aberturas para iluminação e ventilação naturais, permitindo a integração dos alunos com o exterior, a grande área verde envoltória. Somente as cozinhas pedagógicas contam com aberturas acima de 2,00 metros, para auxiliar na saída de ar quente e permitir menor insolação nestas áreas já aquecidas pela cocção, uma vez que o prédio não conta com brises.

As tubulações de gás e das coifas são aparentes, de modo a facilitar a manutenção.

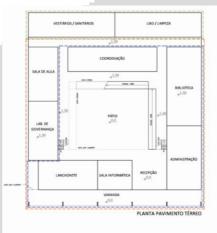




Fig.03. Croqui das plantas do Centro Universitário SENAC campus Campos do Jordão. Fonte: Montanhez,2009.



Fig.04. Cozinha pedagógica - praças. Fonte: Montanhez,2009



Fig.05. Sala de demonstração. Fonte: Montanhez, 2009.

Este Centro Universitário, oferece cursos tecnológicos nas áreas de Gastronomia, Hotelaria e Gestão Ambiental, sendo sua duração de dois anos; cursos livres, de pós-graduação e extensão nas áreas.

O complexo conta, no total, com cinco edifícios, sendo para salas de aula teórica; biblioteca, coordenação e sistema de apoio aos alunos; restaurante; alojamentos e um com as salas para aula, principalmente práticas, do curso de gastronomia (que foi objeto de estudo).

O prédio que contém as cozinhas práticas e suas dependências, teve sua construção em 2001/2002, sendo o projeto, de Mônica e Paulo Pedreira de Freitas. A área construída é de 1176,00m², distribuídos em dois pavimentos. No pavimento inferior estão os sanitários, vestiários, salas de aula, sala dos professores, depósito de equipamentos e restaurante pedagógico. No piso térreo estão os três laboratórios, dois de cozinha e um para padaria/confeitaria, além de três câmaras frias.

A face nascente é protegida por brises e os caixilhos são altos, o que impede a visão do dormitório dos alunos, vizinho.

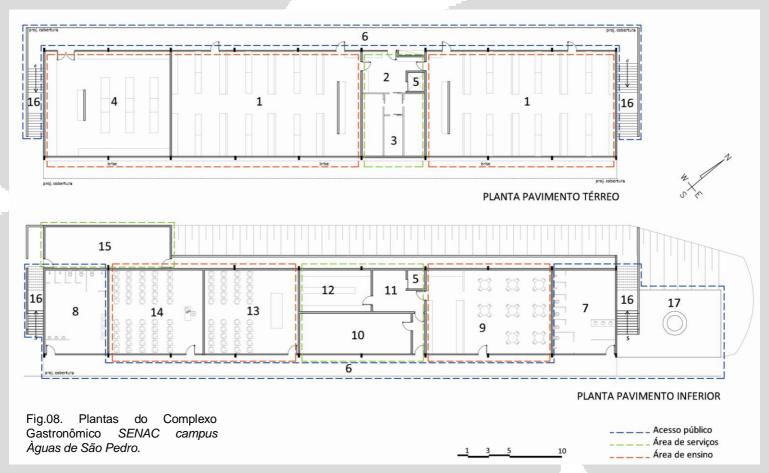
As circulações são externas, interligadas por escadas laterais protegidas por empenas de concreto. A estrutura é formada por pilares de concreto aparente. A cobertura do edifício, a marquise que protege as aberturas e a circulação do térreo são estruturadas em metal e possuem fechamento em ACM. Já a circulação do inferior é protegida por marquises de concreto que, conectadas às empenas laterais, dão a impressão de abraçar o edifício.



Fig.06. Prédio do complexo gastronômico – face poemte. Fonte: Montanhez,2009



Fig.07. Prédio do complexo gastronômico – face nascente. Fonte: Montanhez, 2009.



<sup>1.</sup> Cozinha quente; 2. Despensa; 3. Câmara fria; 4. Confeitaria; 5. Monta carga; 6. Passagem coberta; 7. Sanitário/Vestiário feminino; 8. Sanitário/Vestiário masculino; 9. Restaurante pedagógico; 10. Sala dos professores; 11. Controle/Monta carga; 12. Equipamentos/Utensílios; 13. Sala de Enologia; 14. Sala de aula; 15. Galeria técnica; 16. Escada coberta; 17. Praça;

O centro gastronômico da Universidade Anhembi Morumbi (campus Centro), localizado em São Paulo é um dos pioneiros no curso de Tecnologia em Gastronomia no Brasil.

O projeto de Vicente Giffoni e Deise Marques Araújo, que data de 1998/1999, ocupa uma lateral da antiga fábrica da Alpargatas e teve seu layout planejado para acomodar os equipamentos necessários a uma cozinha industrial, porém preservando as proporções e alguns elementos de linguagem que caracterizavam a antiga construção.

Exemplo disso, os lanternins e tijolos aparentes presentes em várias dependências, como na sala de demonstração e no Hall de entrada, que são destaques do complexo.

O projeto inicial, contava com 1383,26 m². Atualmente, ocorreram ampliações na escola para atender o grande número de interessados pelo curso.

O programa arquitetônico distribui-se em piso térreo e dois mezaninos.

No pavimento térreo a partir do Hall de entrada é possível acessar os sanitários/vestiários e a área pedagógica: cozinhas quentes (integradas à elas a área de lavagem e depósito de utensílios), laboratórios de enologia, área de eventos e centro de pesquisa.



Fig.09. Hall de Entrada. Fonte: Montanhez, 2009.



Fig.10. Cozinha de demonstração. Fonte: Montanhez,2009.

área de Na serviços, que possui entrada uma exclusiva para carga descarga de mercadorias, está a área de recebimento e triagem, câmaras frias, depósitos e cozinha uma auxiliar.

Nos mezaninos, ficam a coordenação do curso, o laboratório de nutrição e a cozinha de chocolate.

Ouando há necessidade do uso de salas de aula teóricas, os alunos utilizam as disponíveis no campus, fora do complexo gastronômico, bem como ocorre com a biblioteca.



Fig.11. Plantas do complexo gastronômico da Universidade Anhembi Morumbi.

1. Entrada principal; 2. Hall/Estar; 3. Cozinha de demonstração; 4. Cozinha quente; 5. Confeitaria; 6. Panificação; 7. Área de lavagem; 8. Manutenção/Caixa d'água; 9. Equipamentos/Utensílios; 10. Sala de Enologia; 11. Recebimento e Triagem; 12. Cozinha auxiliar; 13. Câmara fria; 14. Depósito seco; 15. Sanitário/Vestiário feminino; 16. Sanitário/Vestiário masculino; 17. Centro de pesquisa; 18. Área de eventos; 19. Sala de vinhos (Curso de Bebidas); 20. Cozinha para Chocolate; 21. Nutrição; 22. Coordenação.





Para confecção do programa arquitetônico, foram identificados os potenciais usuários da escola de gastronomia e consideradas suas diferentes necessidades de aprendizado.

#### PERFIS DOS POTENCIAIS USUÁRIOS

• Alunos matriculados no curso tecnológico em gastronomia;

Alunos ingressantes no curso cuja duração, atualmente, é de dois anos (conforme os estudos de caso abordados). O ingresso à escola seria semestral, em duas turmas de 25 alunos, em diferentes períodos.

• Funcionários da Prefeitura de Itatiba (merendeiras e ajudantes);

Alunos participantes de cursos voltados a aperfeiçoar as técnicas de cozinha para aplicar nas próprias escolas da rede municipal. Atualmente, segundo dados da Secretaria de Educação, estão empregados no município 115 merendeiras, além dos ajudantes, que auxiliam em funções diversas, da limpeza ao preparo dos alimentos, totalizando aproximadamente 150 pessoas. Estas pessoas iriam mensalmente à escola,

divididas em grupos, e teriam aulas principalmente nas cozinhas práticas.

• Turistas do Circuito das Frutas;

Alunos de várias idades, porém na maioria das vezes idosos, como é relatado pelos donos das propriedades rurais participantes do Circuito das Frutas. Estas pessoas iriam diariamente, aprender a produzir pratos derivados, principalmente das frutas abundantes em Itatiba e região, aproveitando ao máximo a época das safras.

Cursos livres a toda população;

Seriam cursos, palestras e demonstrações, acessíveis a toda população interessada, focando principalmente o aprimoramento dos atuantes no mercado gastronômico diariamente.

• Visitantes quando das festas no Parque da Juventude;

Visitantes eventuais, nos dias festivos no parque, interessados em aprender sobre o preparo de determinado prato típico da festa, a ser demonstrado em espaço destinado a este fim.



Sendo assim, o programa foi composto tendo em vista tais condicionantes e por referência aos estudos de caso apresentados, da seguinte forma:

#### **ADMINISTRATIVO:**

- Recepção/Atendimento
- Sala de compras
- Sala de coordenação
- Secretaria
- Sala dos Professores
- Administração
- Setor Financeiro
- Sala do diretor
- Sala de reuniões
- Arquivo
- Almoxarifado
- Copa
- Sanitários/Vestiário feminino
- Sanitários/Vestiário masculino

#### RECEBIMENTO MERCADORIAS/ ARMAZENAGEM:

- Recebimento e higienização
- Câmara fria laticínios
- Câmara fria carnes
- Câmara fria congelados
- Câmara fria hortifruti
- Almoxarifado seco
- Almoxarifado bebidas
- Depósito utensílios
- Cozinha auxiliar
- Depósito materiais de limpeza
- Carga e descarga
- Sanitários

#### ÁREAS DE CIRCULAÇÃO

- Hall de entrada /
- Exposições/Convívio
- Pátio
- Café
- Elevadores sociais (2)
- Elevadores de serviço (2)
- Escadas (2)

#### **ENSINO (AULAS TEÓRICAS):**

- Sala de aula (x 3)
- Sala de demonstração
- Laboratório de microbiologia
- Laboratório de Nutrição
- Laboratório de informática
- Laboratório de enologia

#### **BIBLIOTECA:**

- Acervo
- Área de estudo (mezanino)
- Empréstimo/Devolução
- Catalogação
- Copa
- Depósito de limpeza
- Sanitários funcionários
- Sanitários usuários
- Xerox

#### ENSINO (AULAS PRÁTICAS):

- Cozinha quente (x3)
- Cozinha fria (x2)
- Câmara fria alunos (x2)

- Depósito alunos (x4)
- Confeitaria
- Panificação
- Área para lavagem
- Depósito temporário de utensílios
- Depósitos gerais
- Sanitários/Vestiário feminino
- Sanitários/Vestiário masculino

#### RESTAURANTE PEDAGÓGICO E ÁREA DE EVENTOS

- Salões (x2)
- Cozinha de apoio
- Área para lavagem
- Câmara fria
- Despensa seca
- Depósito utensílios
- Depósito geral

#### **MANUTENÇÃO:**

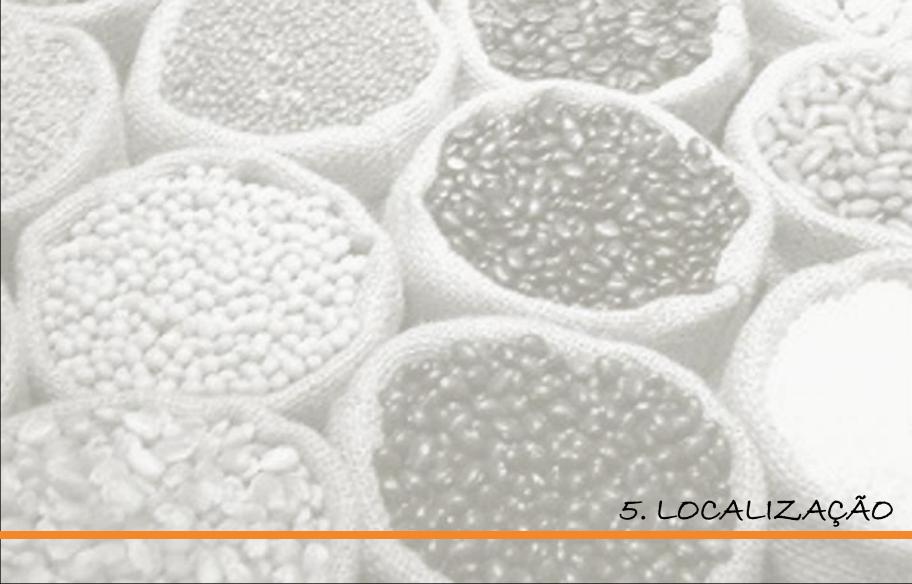
- Sala de manutenção

#### ÁREA DE LIXO E GÁS

- Lixo seco
- Lixo úmido
- Depósito de Gás

## -ESTACIONAMENTO para

funcionários: 14 vagas



Por se tratar de uma obra pública ligada ao Circuito das Frutas que receberá, dentre outros, turistas interessados no aprendizado culinário, a escolha da área também contempla a questão turística e visa dispor aos visitantes outros atrativos, como lazer, esporte e cultura.

Desta forma, a área mais propícia para a instalação da escola é dentro do Parque da Juventude, pois privilegia o acesso regional, uma vez que o Parque localiza-se num ponto estratégico para o acesso de veículos.

Às margens da Rodovia Eng. Constâncio Cintra, o parque está em uma das principais entradas da cidade, não sendo necessário adentrar a região central do município para freqüentá-lo.

O espaço tem aproximadamente 8000 m² e fica próximo ao atual galpão de exposições, ao pórtico de entrada e ao palco. Encontra-se logo no início do parque, o que facilita quanto ao acesso diário de pessoas e para os serviços necessários a esta escola como descarga frequente de alimentos e materiais.



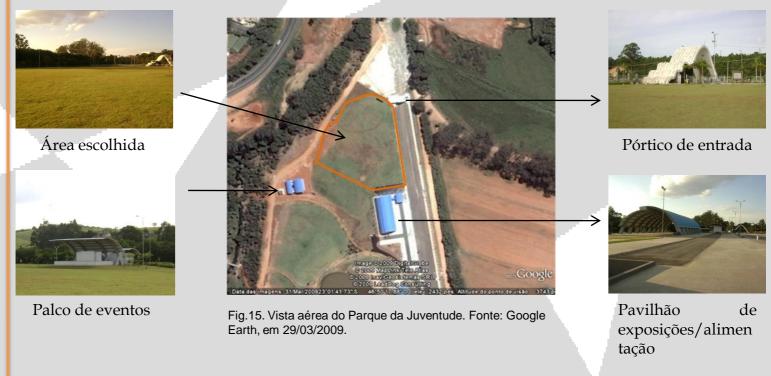
Fig.12. Vista aérea do Parque da Juventude. Fonte: Google Earth, em 29/03/2009.



Fig.13. Sambódromo. Fonte: Montanhez, 2009.



Fig.14. Entrada de serviços do Parque da Juventude. Fonte: Montanhez, 2009.



Conforme destacado na imagem acima, a escola ficará próxima de elementos existentes no parque, como o pavilhão de exposições / alimentação, podendo assim contribuir na ocasião de eventos.

Quanto ao Zoneamento desta área, a mesma está compreendida em uma Zona de Interesse Paisagístico (Z.I.P), definida pela Lei de Zoneamento do município como:

"as áreas localizadas no perímetro urbano ou de expansão urbana que apresentem uma extensão de cobertura vegetal significativa, ou outras qualidades ambientais, cujas limitações serão objeto de estudos para, posteriormente, serem delimitadas e regulamentadas por lei." (Lei 3765, de 22 de setembro de 2004.)

Portanto, a princípio, não existe uma regulamentação sobre a implantação de qualquer edifício nesta área, porém o Plano Diretor do município prevê em vários de seus artigos garantir o bem-estar e a melhoria da qualidade de vida dos habitantes de Itatiba, mediante, entre outros fatores, ao fomento do turismo.

Para isso, pretende promover programas de desenvolvimento do setor turístico, cultural e de lazer, em consonância com a utilização racional e adequada dos bens naturais e culturais existentes.

Prevê também, em seu Art. 6°, a implantação de escolas profissionalizantes, que ministrarão cursos regulares de formação de mão-de-obra local básica para a indústria, agricultura, comércio e prestação de serviços e em seu Art. 17, o incentivo e a promoção do turismo local, que deverão ser programados de maneira a valorizar a qualidade de vida da comunidade itatibense.



Fig.16. Parque da Juventude. Fonte: Montanhez, 2009.



Fig. 17. Parque da Juventude. Fonte: Montanhez, 2009.

Assim sendo, o projeto de uma escola de gastronomia se enquadra nestes atos públicos, pois trará oportunidades de aprendizado e formação à população local, respeitando a área ambiental existente no Parque da Juventude, tomando inclusive partido dela para a implantação do projeto.

Sobre a infraestrutura do Parque da Juventude, é interessante salientar que há uma gama de equipamentos como pista de bicicleta e corrida, quadras poliesportivas, equipamentos de musculação e grandes espaços abertos onde

poderão ser implantados outros equipamentos para atividades de interesse da população.

Existe, ainda, uma passarela do samba, estacionamento, praças e áreas de descanso, mirantes, lago, praça de eventos, palco e pavilhão de exposições.

A estimativa de fluxo de pessoas para atividades sazonais como festas típicas, feiras, shows de música e carnaval é de 20.000 a 30.000 pessoas. E diariamente circulam no local aproximadamente 300 pessoas/dia. *Fonte:* www.itatiba.sp.gov.br, em 29/03/2009.



Fig.18. Parque da Juventude – pista de corrida. Fonte: Montanhez, 2009.



Fig.19. Parque da Juventude – lago. Fonte: Montanhez. 2009.



Fig. 20. Parque da Juventude – área escolhida. Fonte: Montanhez, 2009.

"Esta é uma escola que se alimenta da cultura da região!"

6. O PROJETO

O projeto originou-se por meio da observação da área escolhida, no intuito de aproveitar ao máximo as paisagens proporcionadas pelo Parque da Juventude e articular os volumes existentes próximos a área de intervenção, propondo um percurso que os interligasse, uma vez que o programa proposto também contempla essa interação.

Assim sendo, o projeto tomou como partido a implantação dos volumes em ângulos que favoreçam tais fatores, promovendo além de uma volumetria atrativa para o tema proposto, melhor aproveitamento da insolação em todos os ambientes.

O programa arquitetônico foi disposto em dois pavimentos de modo a aproveitar a área disponível, evitando, assim, que o volume final ultrapassasse exageradamente o gabarito dos elementos existentes no parque, o pórtico de entrada e o pavilhão de exposições.

A implantação e a distribuição dos ambientes proporciona acessos práticos a escola, tanto de alunos como de serviços. Para a entrada de veículos destinados a serviços, os mesmos percorrerão o caminho existente no parque destinado a esse fim e efetuarão a descarga de mercadorias ou carga de resíduos numa área coberta, possível através do avanço do pavimento superior sobre o bloco térreo, apoiado por pilares.

A partir daí os produtos são encaminhados para a recepção e higienização, podendo ser logo conferidos pelo setor de compras, localizado próximo e encaminhados para a área de armazenamento ou de pré-preparo.

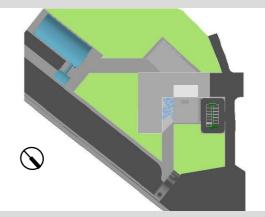


Fig.21. Escola de gastronomia – Implantação.

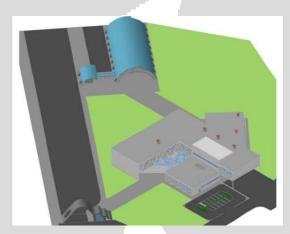


Fig.22. Escola de Gastronomia – Vista 3D.

Já o ingresso de alunos se dá pelo pórtico de entrada, acesso principal ao parque, sendo conduzidos por um percurso e acolhidos por uma marquise. Após, os usuários chegam a um amplo pátio e podem aguardar pelas aulas, se dirigir a biblioteca e área de estudo coberta, de uso da população em geral, subir a escada externa para acessar rapidamente o pavimento superior onde estão a maior parte das salas de aulas teóricas e praticas ou adentrar o pavimento térreo, que possui dois elevadores para transporte dos alunos ao pavimento superior.

Tais elevadores, bem como passagens de larguras favoráveis e pisos propícios, foram propostos para tornar acessível todo o edifício, que tem como potenciais usuários, dentre outros, pessoas idosas.

O pavimento térreo foi setorizado em área administrativa, de serviços e armazenamento e área didática.

A área administrativa conta com uma recepção, de onde os alunos são encaminhados para as dependências afins. Há uma entrada distinta para os funcionários, próximo ao estacionamento dos mesmos. Os sanitários e vestiários, bem como a sala dos professores foram dispostos próximos a esta entrada para otimizar o percurso dos funcionários.

Um jardim de inverno garante melhor iluminação deste setor e rompe o aspecto do percurso de um corredor de serviços.

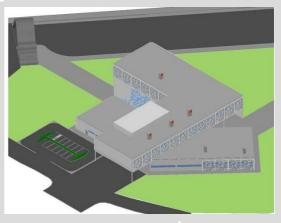


Fig.23. Escola de Gastronomia - Vista 3D.



Fig.24. Escola de Gastronomia – Vista 3D.

Na mesma caixa de circulação vertical estão dispostos ainda, escada de emergência e outros dois elevadores, de serviços.

Na área didática do pavimento térreo encontram-se os vestiários e sanitários dos alunos, com prático acesso, a sala de demonstração, laboratório de enologia, restaurante pedagógico e dois salões, que podem unir-se e formar um único, maior, para ser usado por exemplo nos dias festivos no parque para o ensino de receitas típicas ou com exposições, liberando, assim, o atual pavilhão de exposições exclusivamente para alimentação.

Separados, os alunos podem usar os salões para a prática de restaurante pedagógico, juntamente com as áreas de apoio deste, tendo uma vitrine que possibilita a visão de seu trabalho pelos que passam pelo lado externo da escola.

No piso superior, encontram-se as cozinhas pedagógicas, confeitaria e padaria e salas de aula teóricas. As cozinhas frias e padaria/confeitaria possuem uma câmara fria e depósitos cada para o armazenamento de produtos que estão em andamento, confeccionados pelos alunos.

Um rasgo na laje de piso permite a visão do pátio no pavimento térreo.

Os materiais e métodos empregados na construção da escola foram pensados para proporcionar o máximo aproveitamento de tempo e custos na sua execução, bem como na manutenção, uma vez que trata-se de uma escola pública.



Fig.25. Escola de Gastronomia - Vista 3D.

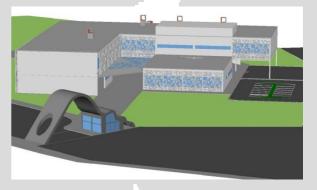


Fig.26. Escola de Gastronomia – Vista 3D.

A estrutura da escola é metálica e a disposição de pilares possui na grande maioria intercolúnio regular, com exceção dos dispostos próximos aos ângulos das paredes. O fechamento é em alvenaria de blocos cerâmicos, sistema corriqueiro na região e empregado pela Prefeitura, o que facilita a execução.

As divisões internas, na maioria, são em gesso acartonado, Drywall, o que torna a planta mais versátil, possibilitando mudanças e adequações, se necessário.

Somente as paredes por onde correrão tubulações de esgoto são em alvenaria e as demais tubulações são aparentes, identificadas por cores, segundo as normas da ABNT, o que otimiza tempo na obra e facilita a manutenção, posteriormente.

As coifas coloridas na face externa ajudam a marcar o volume.

Os caixilhos são em PVC, material duradouro e antitérmico, bem como o fechamento dos brises, presos em quadros de alumínio.

As aberturas foram dispostas em três alturas, sendo o primeiro nível, a altura dos olhos dos usuários assentados, permitindo sua integração com o exterior e a entrada de ar. O nível intermediário terá os vidros fixos e estará a altura dos olhos dos usuários em pé. E a última, mais alta, será principalmente para melhor iluminação do ambiente e saída de ar quente, importante nas cozinhas quentes.

O formato dos brises se deu ao expressar por meio da arquitetura o vínculo existente entre as cidades participantes do Circuito das Frutas, metaforizando tal circunstância, ao entrelaçar por meio dos apoios dos fechamentos em PVC toda a região.

Os espaços vazios proporcionam aos usuários da escola, diferentes visões do parque, os unindo ao meio externo.

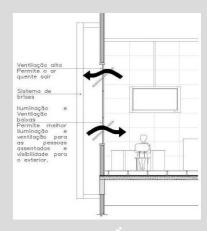


Fig.27. Projeto Escola de Gastronomia – detalhe das aberturas.

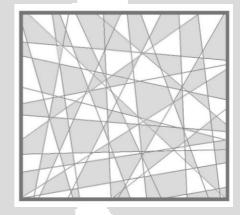


Fig.28. Projeto Escola de Gastronomia – brises.





Anexo 1. Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Serviços e Comércio, Pesquisa Anual de Serviços 2005.



Anexo 2. Fonte: TENSER, Carla Maria Rodrigues; ARAUJO, Wilma Maria Coelho. Gastronomia: cortes e recortes, 1. Brasília: Senac Distrito Federal, 2006. p.119).

FRUTA	QUANTIDADE PRODUZIDA (toneladas)
Abacate	231
Banana	120
Caqui	1.920
Figo	30
Goiaba	54
Laranja	2.925
Limão	256
Manga	100
Maracujá	231
Pêssego	286
Tangerina	1.200
Uva	2.490

Anexo 3. Indicadores econômicos relacionados a produção agrícola de Itatiba em 2006. Fonte: IBGE,2006.



CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - CAMPUS ÁGUAS DE SÃO PEDRO Disponível em: <a href="http://www.grandehotelsenac.com.br/jsp/hotel/default.jsp?newsID=a11.htm&unit=ghp&lng=pt&idTema=129">http://www.grandehotelsenac.com.br/jsp/hotel/default.jsp?newsID=a11.htm&unit=ghp&lng=pt&idTema=129</a> &idEspecialidade=245>. Acesso em: 18 mar. 2009.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - CAMPUS ÁGUAS DE SÃO PEDRO Disponível em: <a href="http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=DYNAMIC,oracle.br.dataservers.CourseDataServer,selectCourse&course=289&template=1054.dwt&unit=NONE&testeira=726&loc=1>. Acesso em: 20 mar. 2009.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - CAMPUS CAMPOS DO JORDÃO Disponível em: <a href="http://www.hoteis.sp.senac.br/jsp/hotel/default.jsp?newsID=a18.htm&unit=ghj&lng=pt&idTema=129&idEspecialidade=245">http://www.hoteis.sp.senac.br/jsp/hotel/default.jsp?newsID=a18.htm&unit=ghj&lng=pt&idTema=129&idEspecialidade=245</a>. Acesso em: 18 mar. 2009.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - CAMPUS CAMPOS DO JORDÃO Disponível em: <a href="http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=DYNAMIC,oracle.br.dataservers.CourseDataServer,selectCourse&course=289&template=1054.dwt&unit=NONE&testeira=726&loc=2>. Acesso em: 20 mar. 2009.

CIRCUITO das Frutas Disponível em: <a href="http://www.circuitodasfrutas.com.br/php2/index.php">http://www.circuitodasfrutas.com.br/php2/index.php</a>>. Acesso em: 26 mar. 2009.

CRANE, Robin; DIXON, Malcolm. Food Preparation Spaces. Londres: Architecture Design And Technology Press, 1990.

DORF, Martin E.. Restaurants that work: Case studies of the best in the industry. São Paulo: Whitney, 1992.

FUNCIONALIDADE, objetivo principal na montagem de cozinhas industriais **Projeto**, São Paulo, n. 1866, p.20-21, nov. 1983.

GRANDE bloco pavilhonar apropria-se de elementos de edificações lindeiras: Escola de Gastronomia do Hotel-Escola do SENAC de Águas de São Pedro. **Projeto Design**, São Paulo, n. , p.40-43, out. 2003.

ITATIBA Disponível em: <a href="http://pt.wikipedia.org/wiki/Itatiba">http://pt.wikipedia.org/wiki/Itatiba</a>. Acesso em: 26 mar. 2009.

ITATIBA Disponível em: <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a>. Acesso em: 18 mar. 2009.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da Gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

MUNGIOLI, Arlindo (Ed.). Escola preserva elementos e proporções da linguagem fabril, em ambientes que mostram técnica e sobriedade: Centro de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi. **Projeto Design**, São Paulo, n. 238, p.92-97, dez. 1999.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

PEIXOTO, Hélio M. A.. Planejamento de cozinhas industriais. **Projeto**, São Paulo, n. 33, p.56-57, set. 1981.

POLO Turístico do Circuito das Frutas Disponível em: <a href="http://www.jundiai.sp.gov.br/PMJSITE/portal.nsf/V03.02/smde\_turismo\_frutas\_polo?OpenDocument">http://www.jundiai.sp.gov.br/PMJSITE/portal.nsf/V03.02/smde\_turismo\_frutas\_polo?OpenDocument</a>. Acesso em: 26 mar. 2009.

SÂMIA, Carolina Olsson Folino. **Cozinha funcional: análise do espaço e do usuário idoso.** 2008. 1 v. Dissertação (Mestrado) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

SAYEGH, Simone. Túnel do Tempo: Lanchonete da Cidade. **Arquitetura & Urbanismo**, São Paulo, n. 135, p.28-33, jun. 2005.

TENSER, Carla Maria Rodrigues; ARAUJO, Wilma Maria Coelho. A construção de imagens da Gastronomia nos Cadernos de Turismo dos Jornais Brasileiros. In: TENSER, Carla Maria Rodrigues; ARAUJO, Wilma Maria Coelho. **Gastronomia: cortes e recortes, 1.** Brasília: Senac Distrito Federal, 2006. p. 95-126.





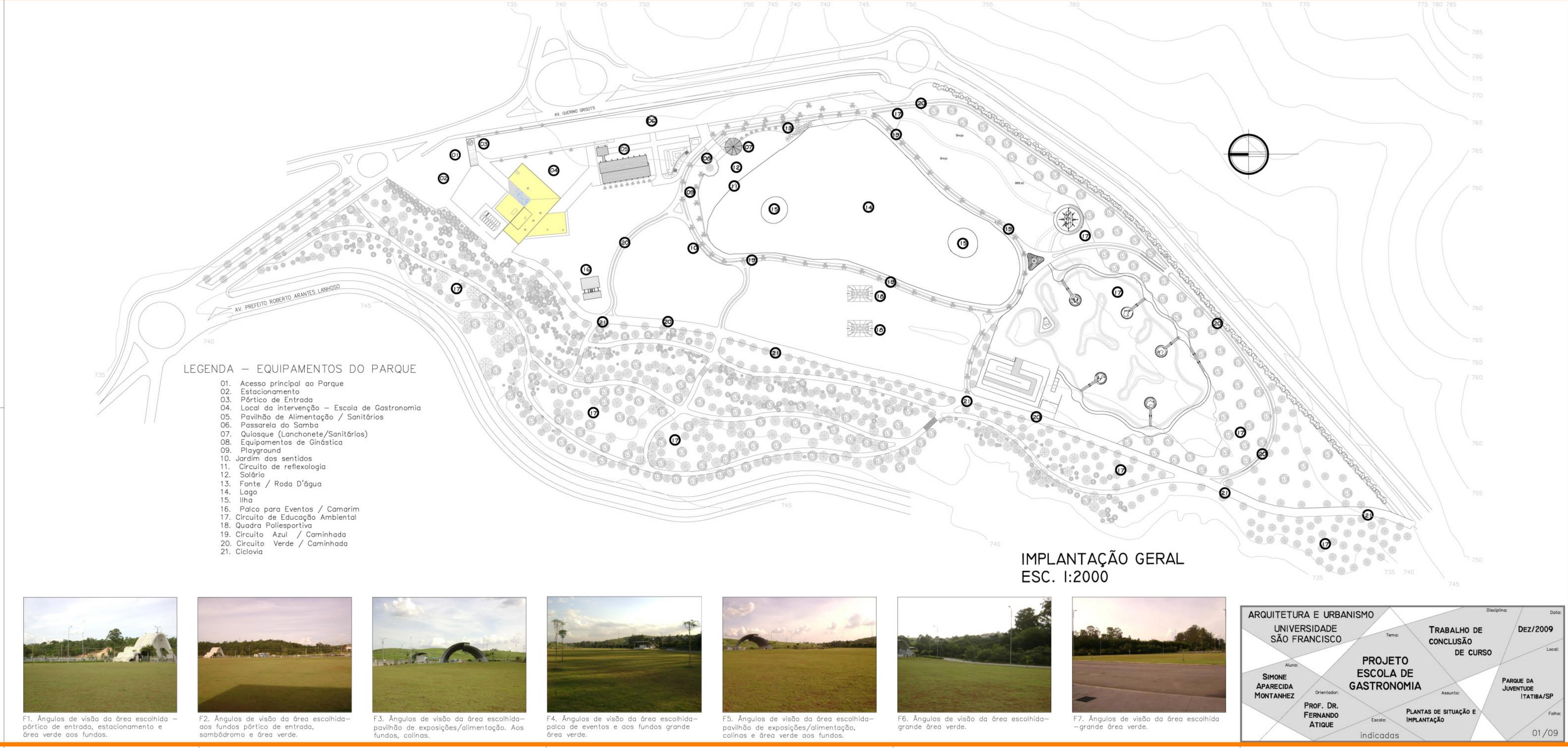
5 Rodovia Alkindar Monteiro Junqueira

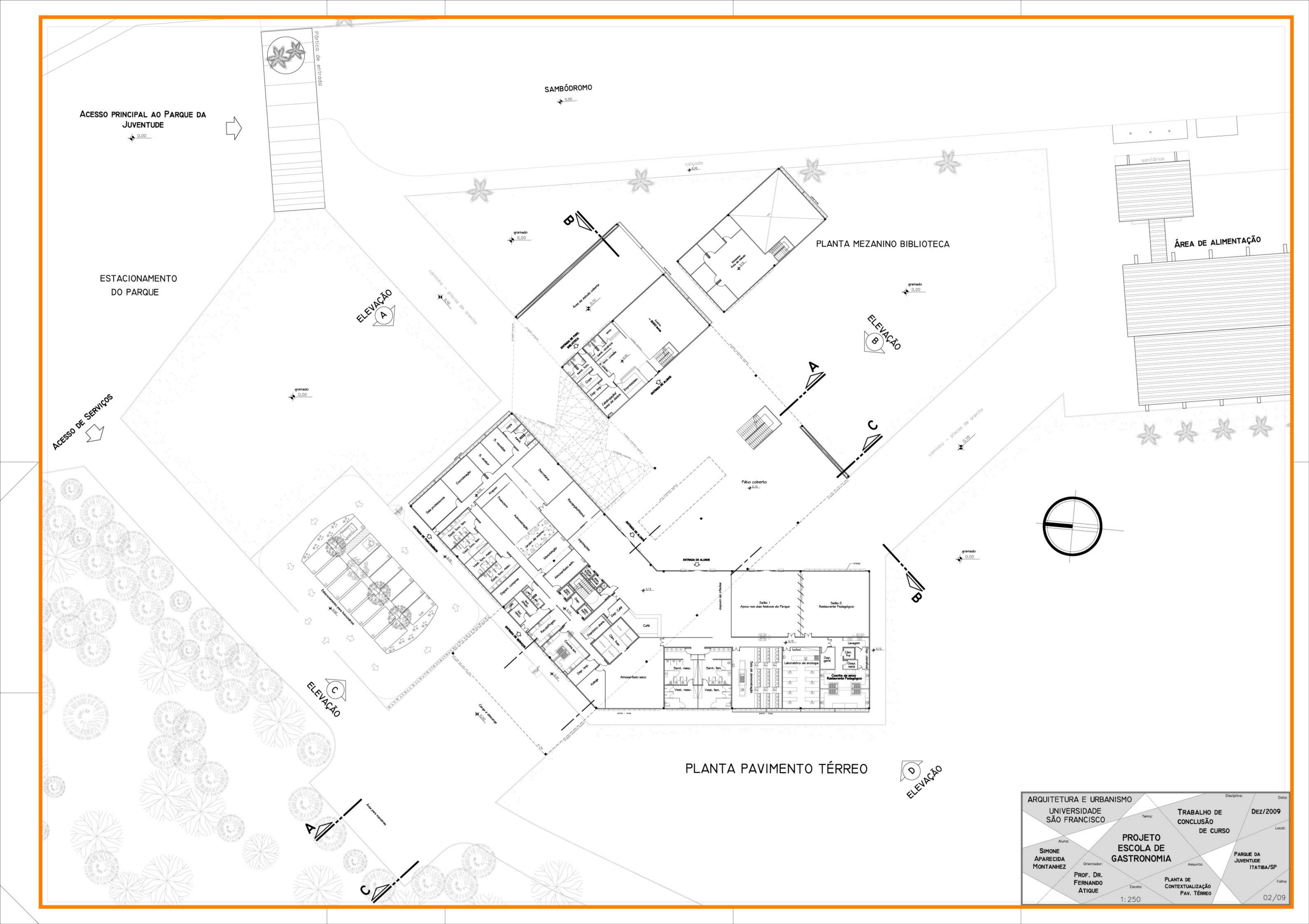
7 Estrada Vicinal Adolpho Pecorari

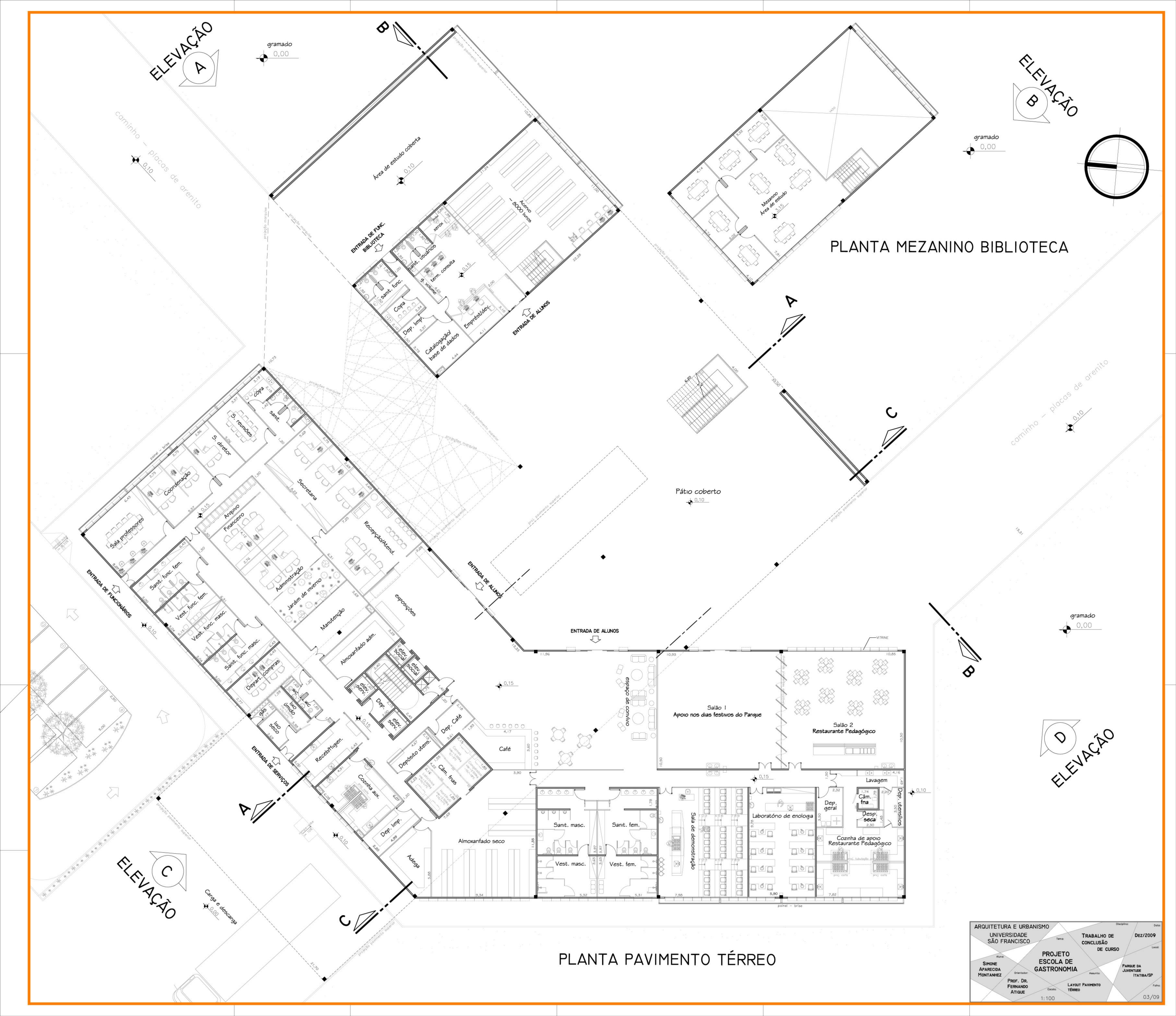
8 Estrada Vicinal Luiz Suzan

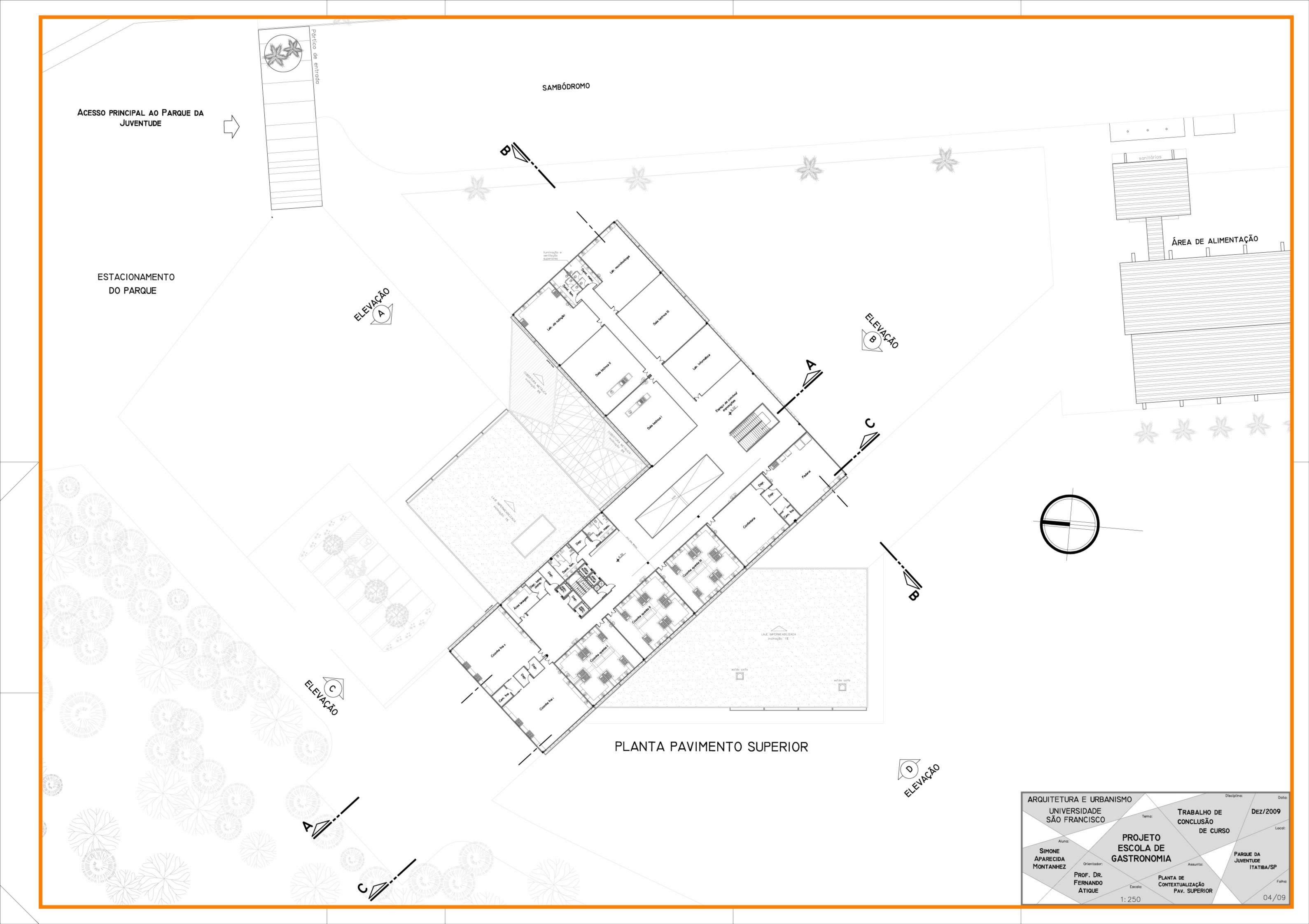
6 Av. Expedicionários Brasileiros / Av. Vicente Catalani / Estrada Vicinal Adolpho Pecorari



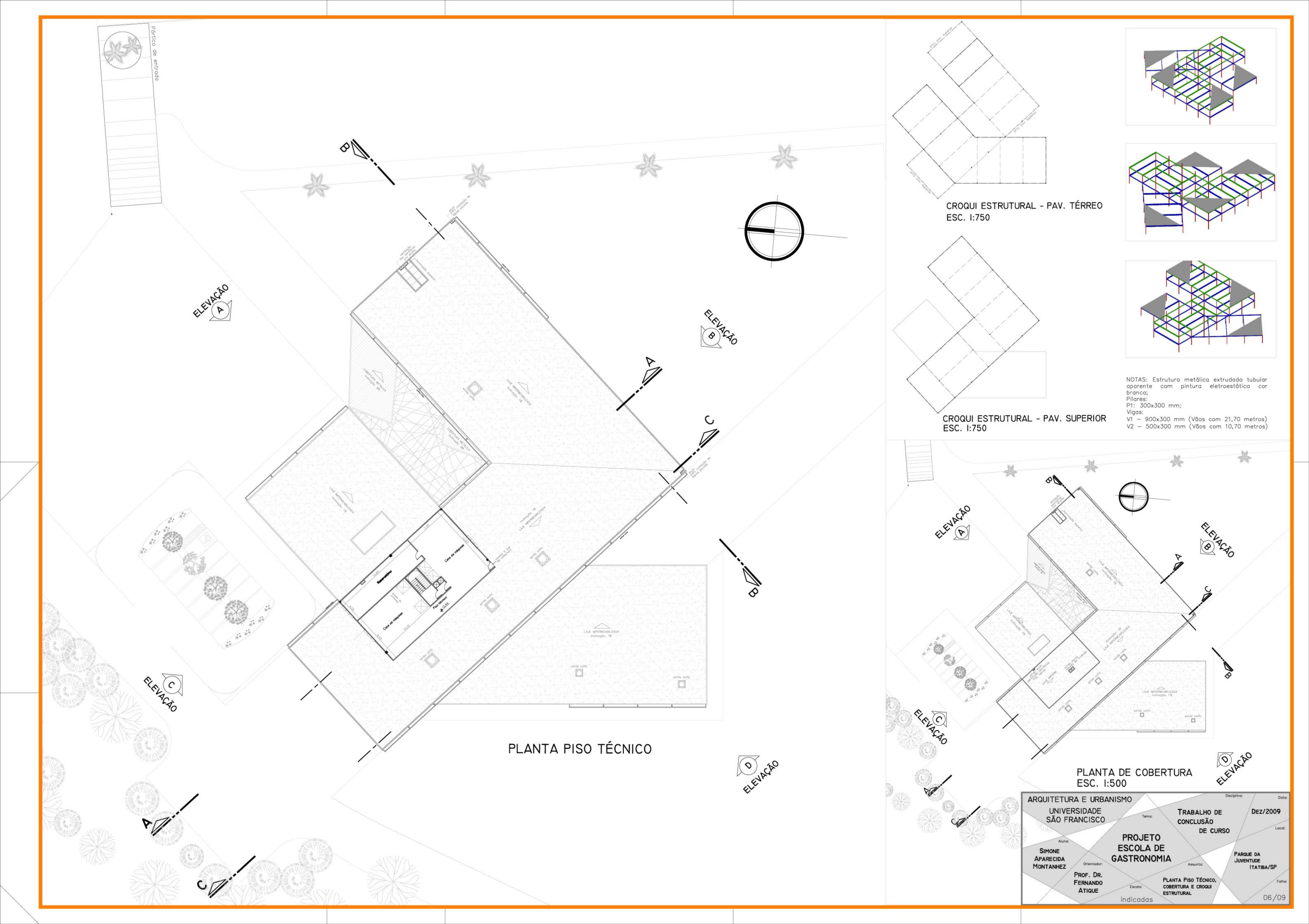


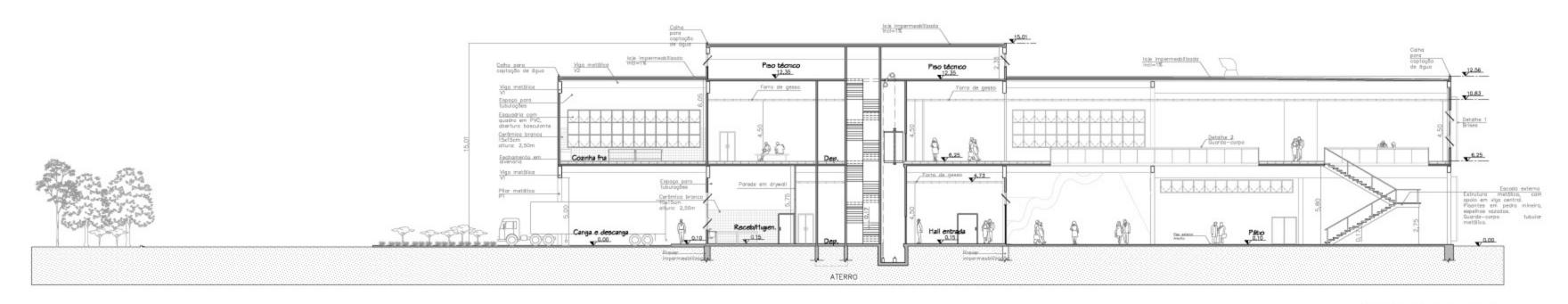




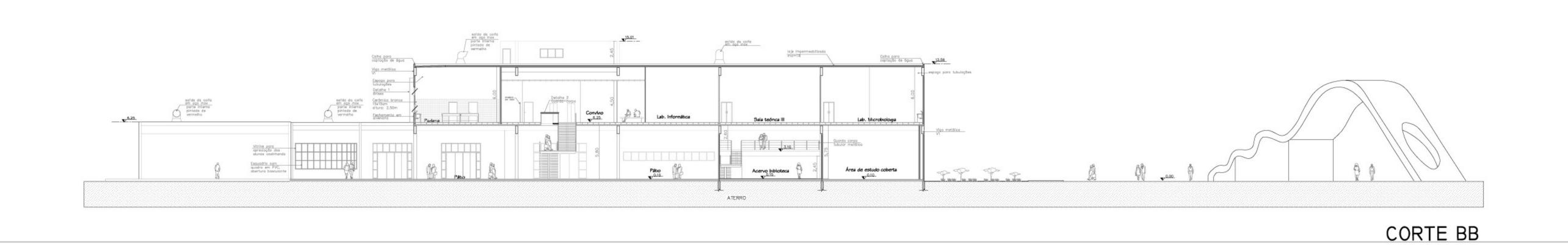


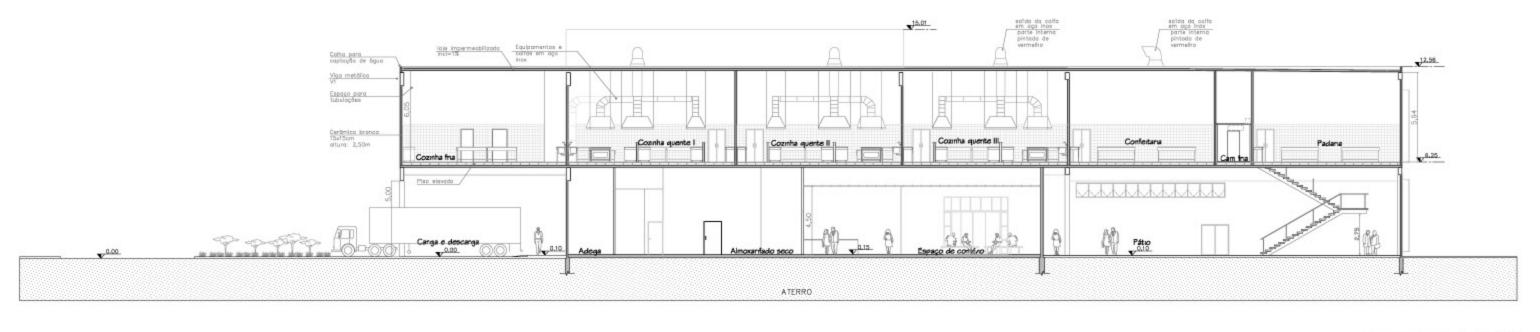




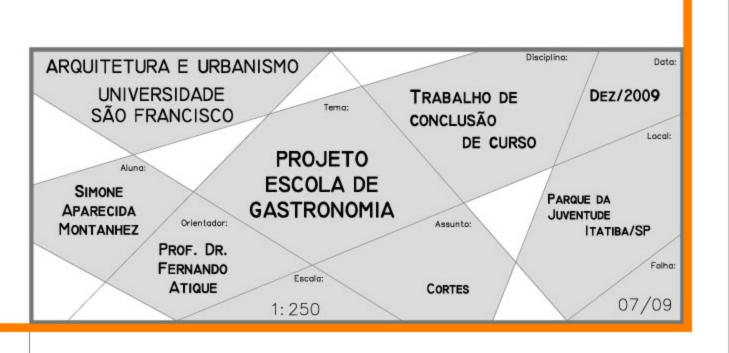


CORTE AA

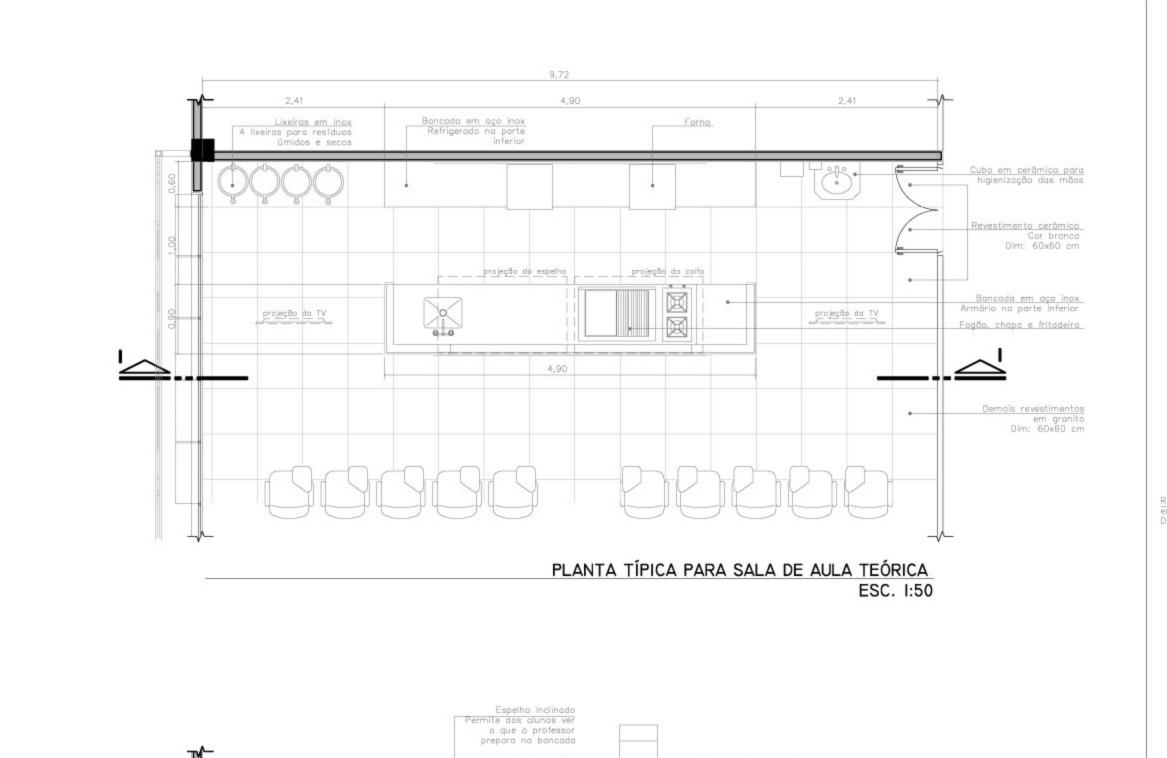


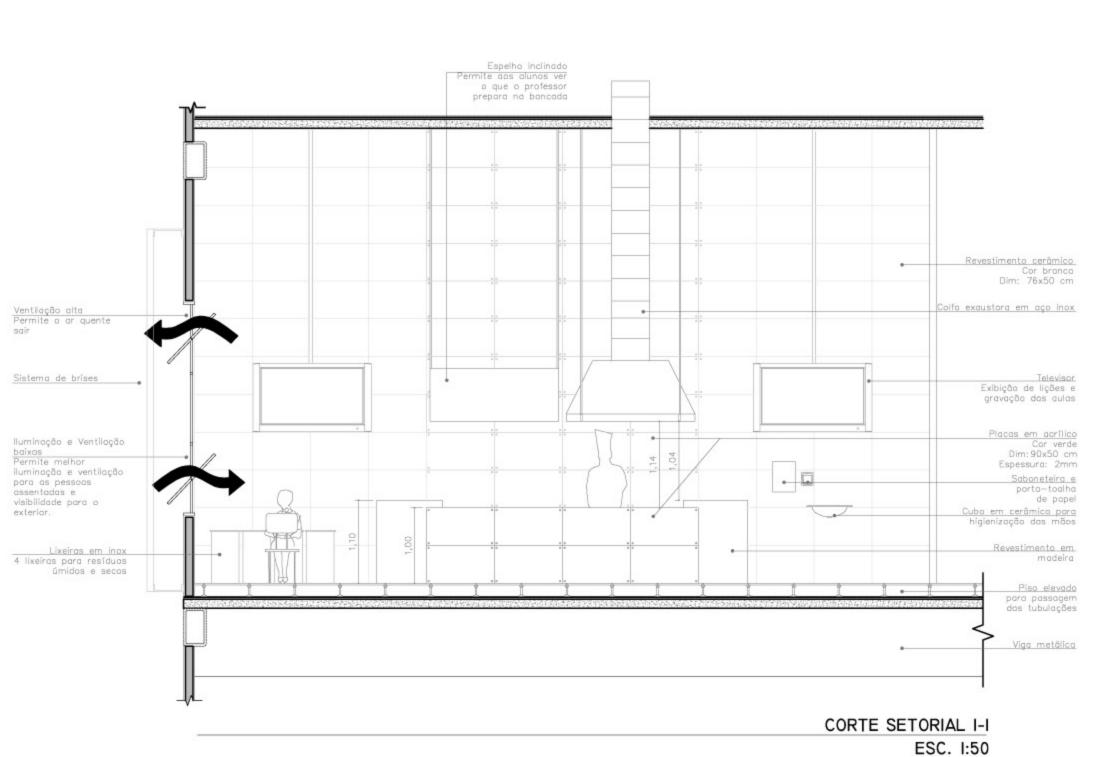


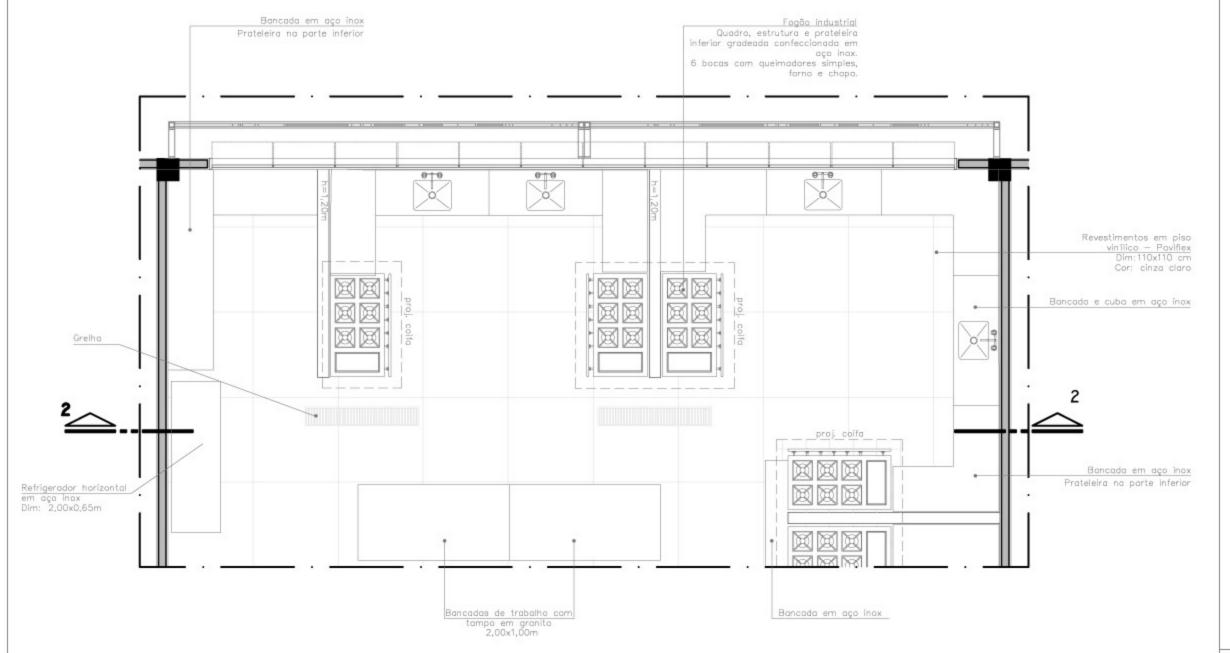


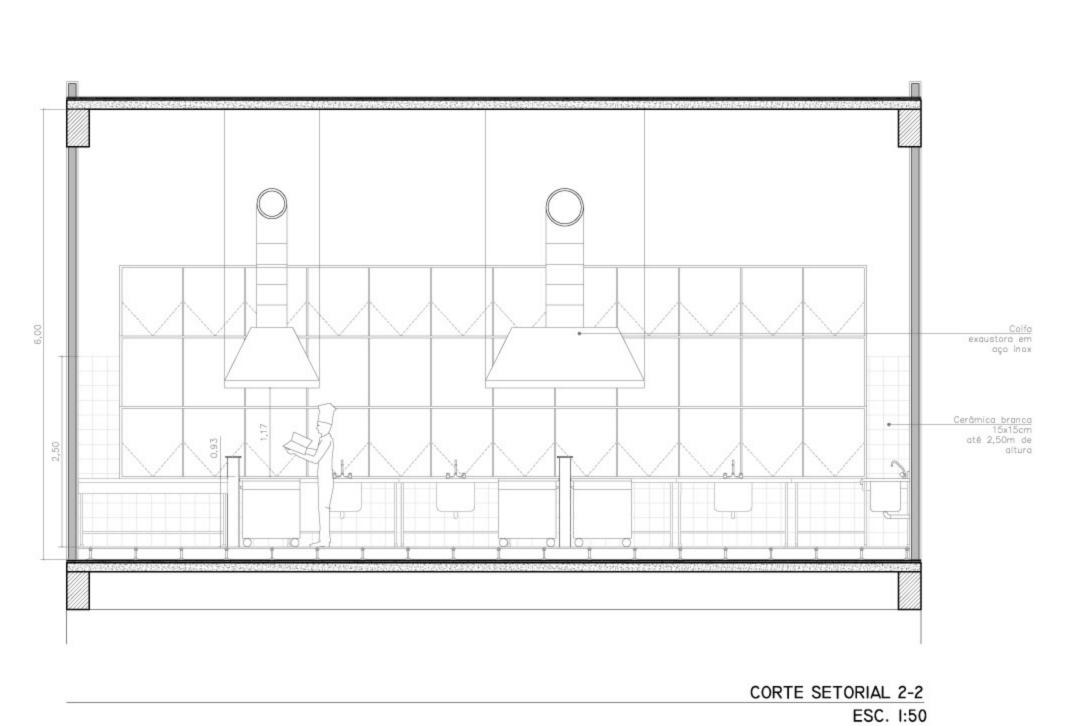




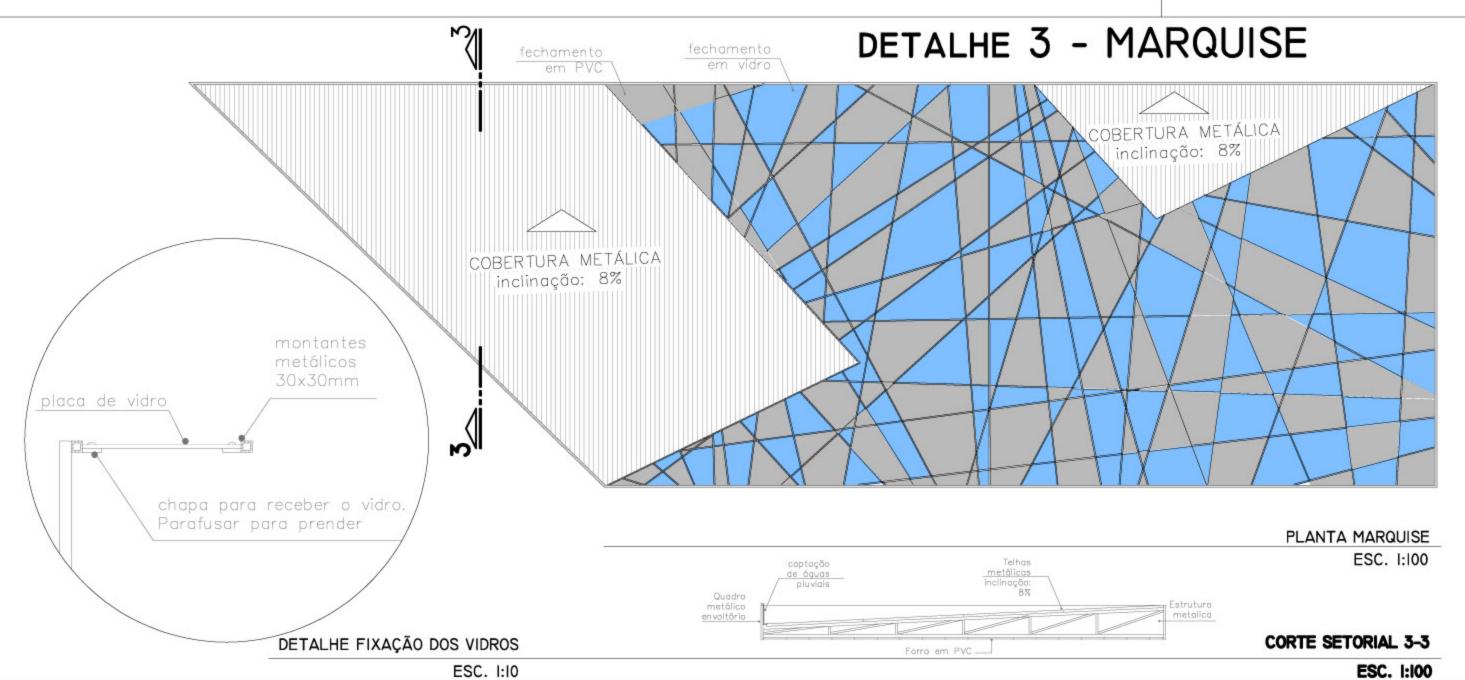






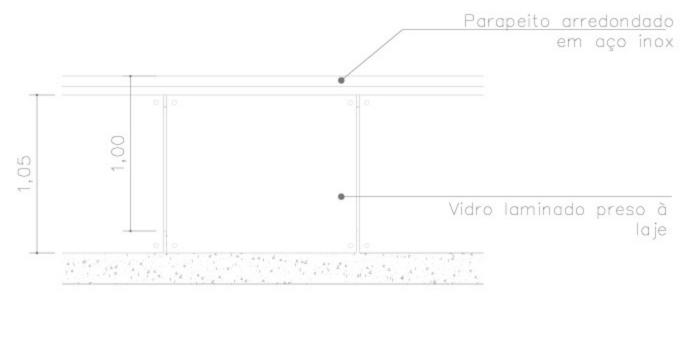


PLANTA MÓDULO ÁREA DE TRABALHO - COZINHAS QUENTES

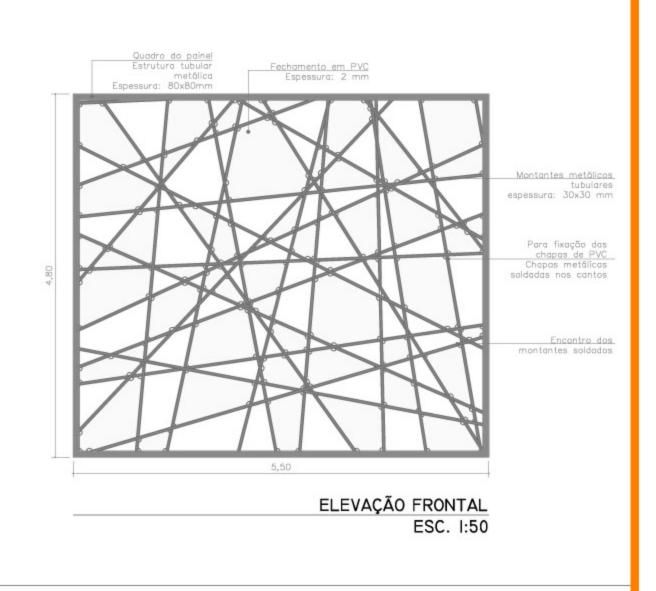


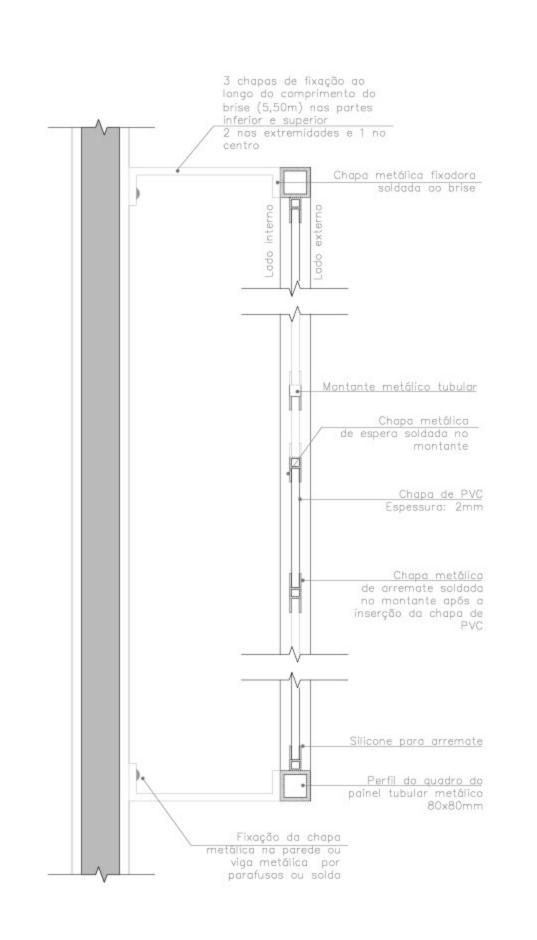


DETALHE 2 - GUARDA-CORPO



# DETALHE I - BRISES





BRISES - DETALHES DE FIXAÇÃO ESC. 1:10

